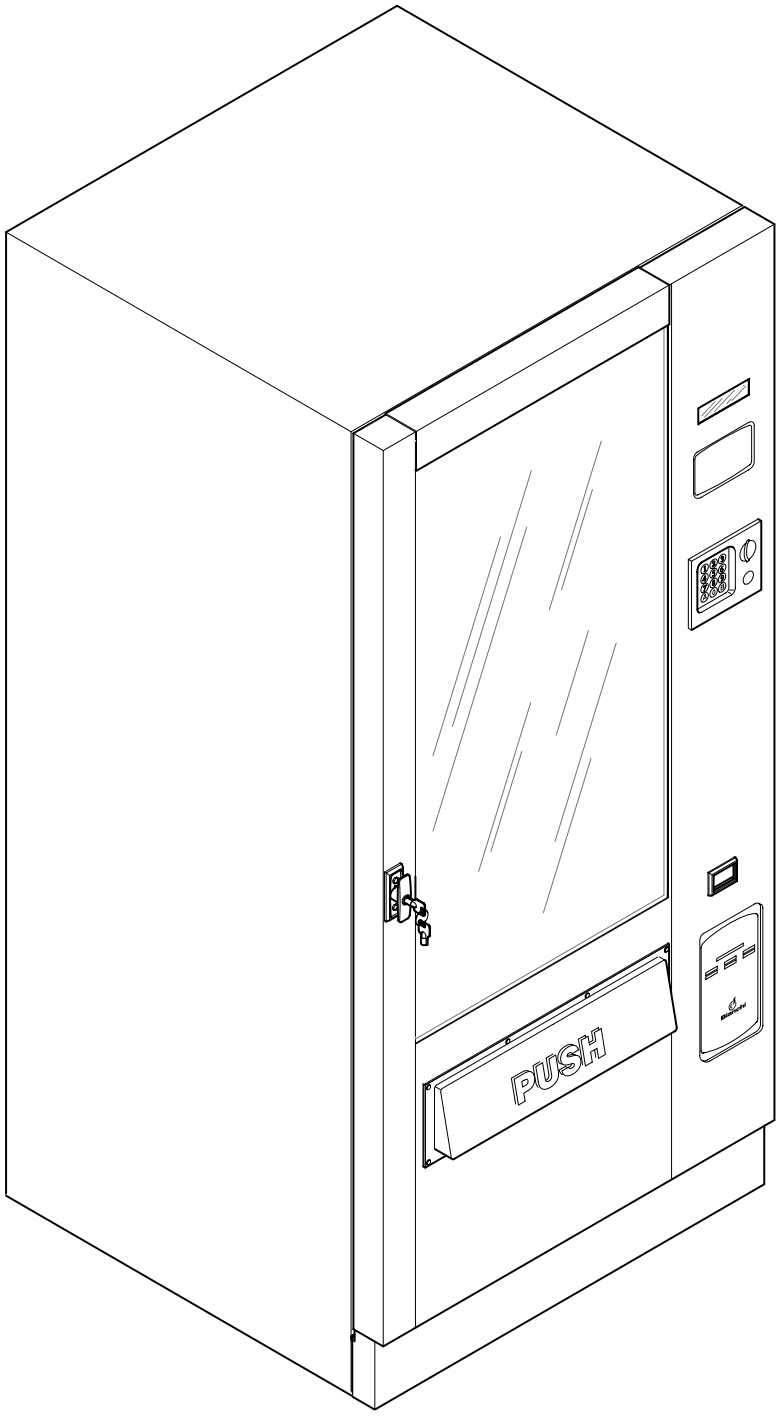
Bianchi
VENDING GROUP

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO




# BVM 681 - BVM 685
# BVM 671 - BVM 676

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 9001: 2000

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma Bianchi Vending S.p.A., son sede en la calle Parigi nº 5 Zingonia – Bérgamo – Italia, en la persona de su Administrador Delegado, - Mariella Trapletti - declara que el distribuidor modelo

## ”BVM681 - BVM685 - BVM671 - BVM676”

está conforme con las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. 98/37/CEE del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3-4- y relativos anexos 1-2-3-5 “Requisitos de seguridad y salud” y sucesivos.

Están aplicadas las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en cumplimiento con las directivas CEE 89/336, CEE 93/68 y sucesivas y con el D.L. nº 476 y sucesivos, que prescriben la conformidad con las normas EN 55014 3ª ed., EN 55104, ENV 50141 y EN 61000.

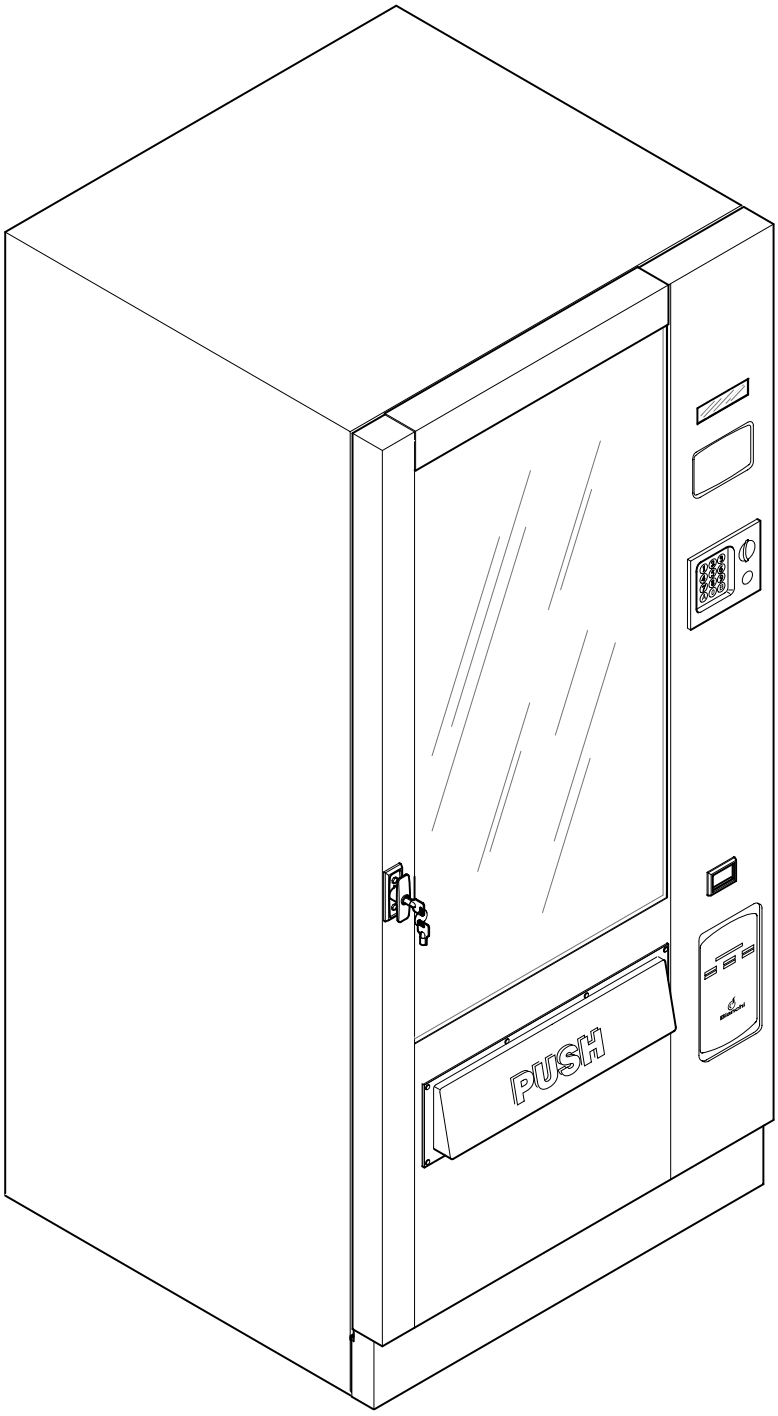
Las normas seguidas para las pruebas de idoneidad del contacto con las substancias alimenticias responden a las disposiciones del D.M. 21-03-1973 y sucesivas.

En general son aplicadas las directivas 90/128/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE y sucesivas. Las normas seguidas para las pruebas de seguridad de las partes eléctricas responden a las disposiciones del documento IEC 335-1.

*El administrador Delegado*

Mariella Trapletti

Zingonia (BG) - Italy
01/2005




# BVM 681 - BVM 685
# BVM 671 - BVM 676

Bianchi
VENDING GROUP

***BIANCHI VENDING S.p.A.*** *- Viale Parigi, 5-7-9*
*24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA*
*Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04*

*ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.*

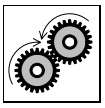
**¡ATENCION!** *Indicaciones importantes para la seguridad!*

**LEER** *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

*Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.*

**¡ATENCIÓN! :** *máquina conectada a la tensión eléctrica*

**¡ATENCIÓN!** *: superficie de contacto* **MUY CALIENTE***.*



**¡ATENCIÓN!** *Piezas en movimiento*

*Indicación de toma en tierra*

**ADVERTENCIAS**

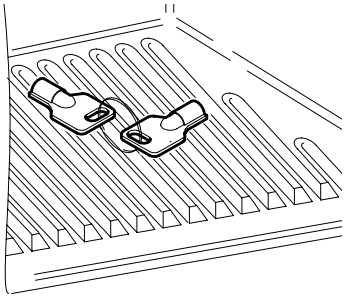
**ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN**

*Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 6.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.*

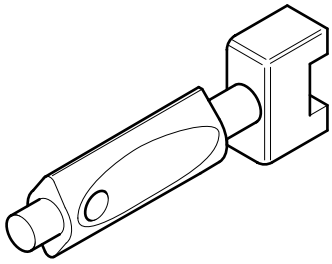
**TÉCNICO INSTALADOR**

*Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.*

*Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR*



*Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR*



*Llave de servicio con reactivación de tipo Clixon.*

*Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.*

**LLAVES DE CAJA**
*n° 5,5*
*n° 7*
*n° 8*
*n° 10*
*n° 20*
*n° 22*

**LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)**
*n° 7*
*n° 8*
*n° 10*
*n° 12*
*n° 14*

**DESTORNILLADORES**

*Corte pequeño*

*Corte mediano*

*Corte grande*

*Cruz normal*

*Cruz pequeña*

*Cruz mediana*

*Cruz grande*

*En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer*

**LLAVE CRICK n° 14**

**TESTER**

**TIJERAS ELECTRICISTA**

**KIT PROGRAMACIÓN**

**INDICE**


**1.0 PREMISA**

**1.1** Advertencia para el usuario

**1.2** Advertencias generales

**2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS**

**3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL**

**3.1** Descripción de la máquina

**3.2** Modo de empleo

**3.3** Modelo

**3.4** Descripción del funcionamiento

**4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO**

**4.1** Transporte y traslado

**4.2** Almacenamiento

**4.3** Embalaje

**4.4** Recepción

**4.5** Desembalaje

**5.0 NORMAS DE SEGURIDAD**

**6.0 INSTALACIÓN**

**6.1** Posicionamiento

**6.2** Conexión a la red eléctrica

**6.3** Puesta en marcha

**6.4** Carga de producto

***6.4.1*** *Carga cajones*

***6.4.2*** *Etiquetas de selección*

***6.4.3*** *Instalación del monedero*

**7.0 PROGRAMACIÓN**

**7.1** Descripción general y operaciones preliminares

**7.2** Descripción de las funciones

**8.0 SERVICIO**

**9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD**

**9.1** Limpieza y carga

***9.1.1*** *Procedimientos para la limpieza del distribuidor*

***9.1.2*** *Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención*

***9.1.3*** *Limpieza y manutención*

***9.1.4*** *Carga de producto*

***9.1.5*** *Consejos para la conservación de los productos*

***9.1.6*** *Mantenimiento ordinario y extraordinario*

**9.2** Regulaciones

***9.2.1*** *Espirales*

***9.2.2*** *Substitución del espiral*

***9.2.3*** *Modificación número de espirales por cajón*

***9.2.4*** *Modificación altura entre los cajones*

***9.2.5*** *Accesorios*

**9.3** Sustitución del tubo de neón

**9.4** Inactividad

**10.0 COMBINACIÓN CON DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES**

**10.1** Características técnicas del modelo BVM676 slave y BVM676 slave alta (Combinado al modelo BVM951 / BVM971)

**10.2** Descripción de la máquina

**10.3** Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. BVM951 / BVM971)

**10.4** Características técnicas del modelo BVM661 slave (Combinado al modelo Polaris)

**10.5** Descripción de la máquina

**10.6** Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. Polaris)

**11.0 DESMANTELAMIENTO**

**12.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES**

# 1.0 PREMISA

## *1.1 Advertencia para el usuario*

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

*El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.*

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

## *1.2 Advertencias generales*

*Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.*

*El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.*

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
  *El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.*

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  *A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .*

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  *Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.*

– *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

– *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a* ***Bianchi Vendi****ng a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

– *Es facultad de* ***NUOVA BIANCHI****, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

*Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:*

## ☎ *035 4196711 - fax 035-883304*

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa).*

***Bianchi Vending S.p.a.****, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Bianchi Vending S.p.A.*** *no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*
*No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.*

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

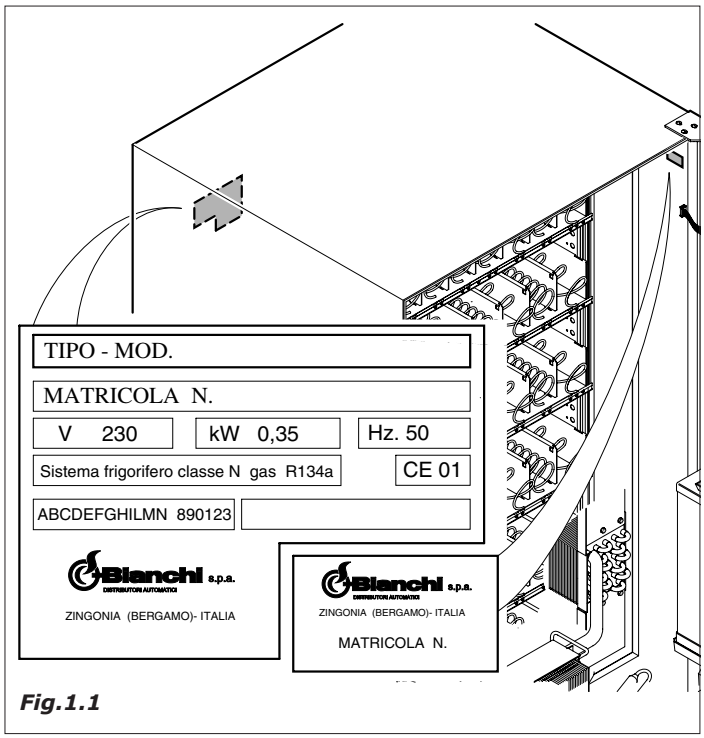



***Fig.1.1***

## 2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

| | BVM 681 685 | BVM 671 676 | BVM 671 alta 676 alta |
|---|---|---|---|
| Altura (A) mm | 1830 | 1620 | 1830 |
| Ancho (B) mm | 850 | 700 | 700 |
| Fondo (C) mm | 750 | 750 | 750 |
| Peso kg | 280 | 200 | 210 |
| Tensión de alimentación | 230 V | | |
| Frecuencia de alimentación | Hz. 50 | | |
| Potencia (1) | de 0,29 kW à 0,35 kW | | |
| Conexión a la red eléctrica | toma SCHUKO | | |
| *GRUPO REFRIGERANTE* | | | |
| grupo nevera kW | 0,2427 | 0,1838 | 0,1838 |
| evaporador | ventilado | | |
| Grupo refrigerante (2) | clase N | | |
| Gas refrigeante | R134a | | |
| BVM 681 - BVM 685 | 280 gr | | |
| BVM 676 slave | 240 gr | | |
| BVM 671 | 250 gr | | |
| *Tubo de neón:* | | | |
| BVM 676 slave<br>BVM 681 - BVM 685 | de 18 Watt | | |
| BVM 671 | de 15 Watt | | |

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

(2) Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

| *DIMENSIÓN ESPIRALES* | |
|---|---|
| Hay disponibles espirales de paso diferente: | |
| paso 22 mm Ø 68/DX | 07018811 L16 |
| passo 22 mm Ø 80/SX | 07021011 L16 |
| paso 22 mm Ø 80/DX | 07020311 L16 |
| paso 30 mm Ø 68/DX | 07018511 L16 |
| paso 35 mm Ø 68/DX | 07018111 L16 |
| paso 37 mm Ø 80/DX | 07018711 L16 |
| paso 45 mm Ø 68/DX+SX | 07018311 L16 |
| paso 45 mm Ø 68/SX | 07019811 L16 |
| paso 45 mm Ø 80/DX | 07018211 L16 |
| paso 60 mm Ø 68/DX+SX | 07018911 L16 |
| paso 60 mm Ø 68/SX | 07019611 L16 |
| paso 60 mm Ø 80/DX | 07019411 L16 |
| paso 75 mm Ø 68/DX | 07018411 L16 |
| paso 77 mm Ø 68/DX+SX | 07019311 L16 |
| paso 77 mm Ø 68/SX | 07019511 L16 |
| paso 81 mm Ø 80/DX | 07020011 L16 |
| paso 94 mm Ø 68/DX | 07021111 L16 |
| paso 94 mm Ø 68/SX | 07021211 L16 |
| *CAPACIDAD BANDEJAS* | |
| Variable según el número y el paso de los espirales mismos. | |

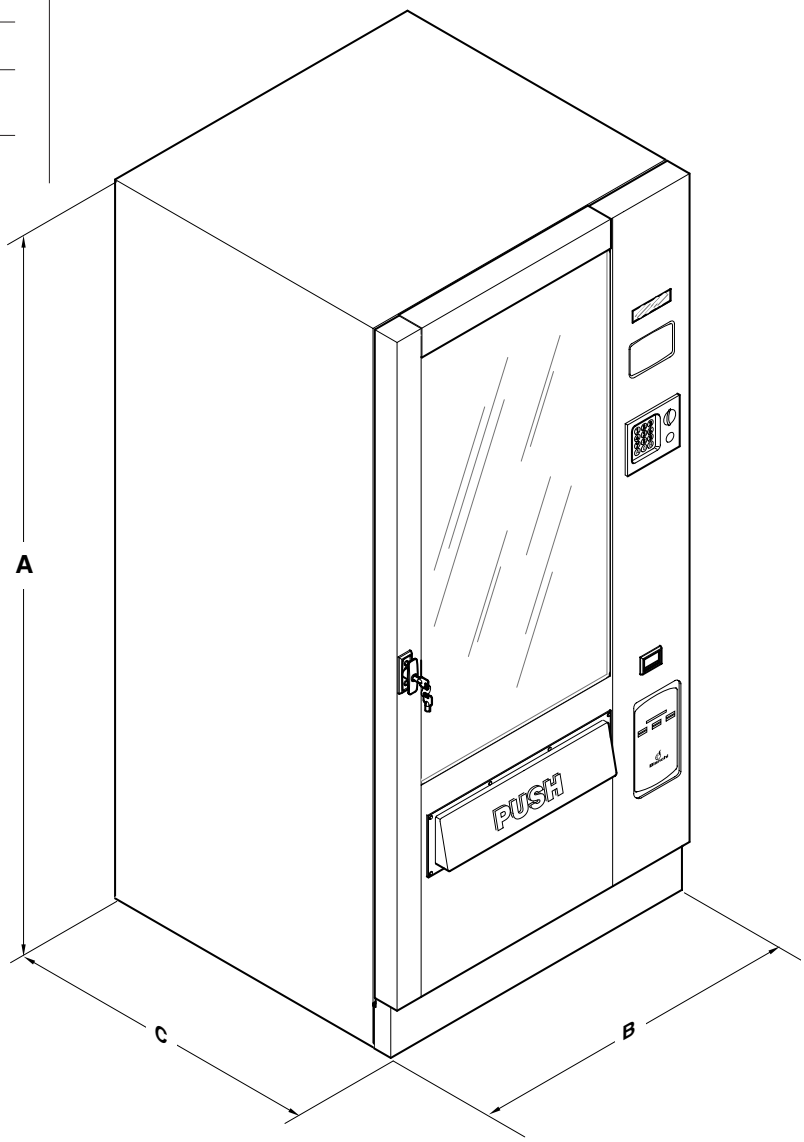



***FIG.2.1***

## 3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

### *3.1 Descrpción de la máquina (Fig.3.1)*

**1** Teclado exterior
**2** Ficha electrónica (MASTER)
**3** Cajone productos
**4** Espiral
**5** Grupo alimentación eléctrica
**6** Grupo de frìo
**7** Grupo monedero
**8** Zona de recepción
**9** Ficha de potencia
**10** Protección

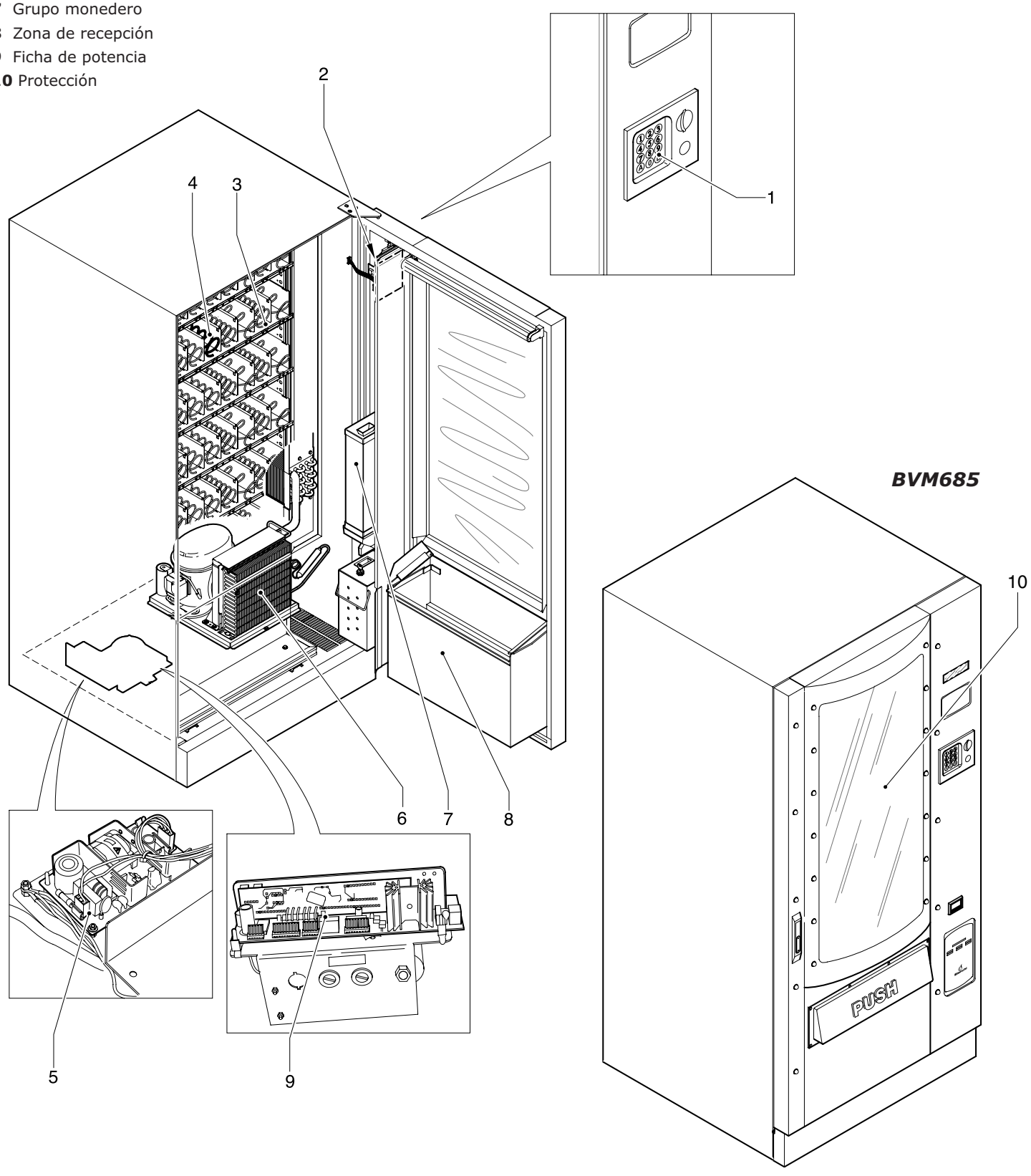



***FIG.3.1***

### *3.2 Uso previsto*

El distribuidor debe ser destinado exclusivamente a la venta y distribución de productos confeccionados (pastelería, patatitas, bebidas en lata, botellas, brik, etc.).
Atenerse a las indicaciones del productor acerca de las fechas de vencimiento de los productos y de la temperatura de mantenimiento.

### *3.3 Modelos*

Es utilizada la siguiente terminología para distinguir los varios modelos de distribuidor automático:

**BVM685 - 681**: modelo de 6 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón

COMBINADO: (tres cajones para botellas y/o latas y tres cajones para snack) doble temperatura

SNACK: temperatura única para todos los cajones

**BVM671 - 676**: modelo de 5 cajones con un máximo de 6 espirales por cajón

COMBINADO: (dos cajones para botellas y/o latas y tres cajones para snack) doble temperatura

SNACK: temperatura única para todos los cajones (posibilidad de utilizar 6 cajones)

***¡ATENCIÓN!***
*Los modelos contienen gas presurizado de tipo R134a.*

*El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.*

### *3.4 Descripción del funcionamiento*

Durante el normal funcionamiento el distribuidor se pone en estado de espera.
Introduciendo el importe necesario, (según el precio programado) y componiendo, a través de la botonera, el número relativo al producto deseado, se activa el ciclo de erogación.

***EROGACIÓN DEL PRODUCTO SELECCIONADO***

- componer, utilizando el teclado, el número relativo al espiral del producto deseado.
- el motor relativo al espiral en el que se encuentra el producto seleccionado, efectúa una rotación completa (360°) haciéndolo en el cajón de retiro del producto (*Fig.3.2)*.
- Apretar sobre la puerta del cajón para retirar el producto.

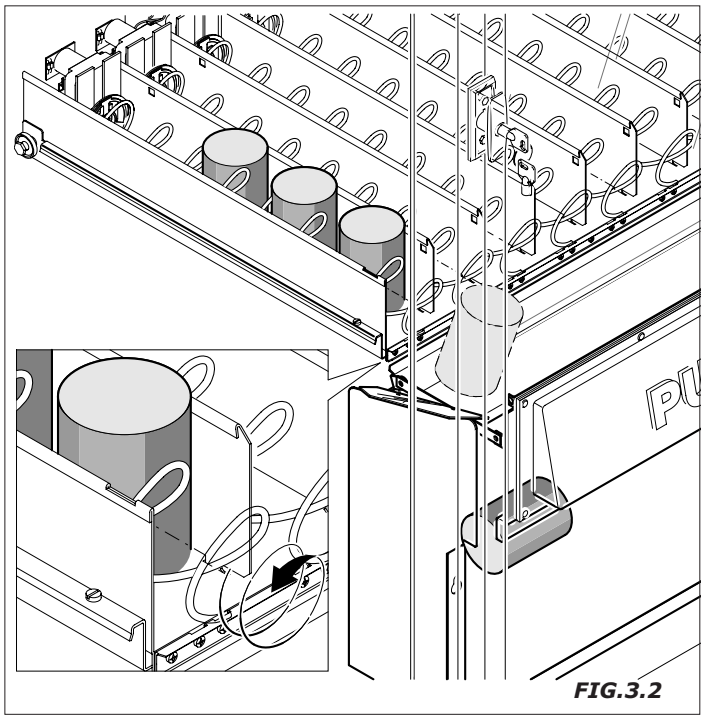


***FIG.3.2***

## 4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

### *4.1 Transporte y traslado* *(Fig.4.1)*

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.

*Evitar de:*

- *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
- *arrastrar el distribuidor*
- *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
- *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que el distribuidor:

- *sufra choques*
- *esté sobrecargado por otros bultos*
- *sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor*
- *esté cerca de lugares húmedos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

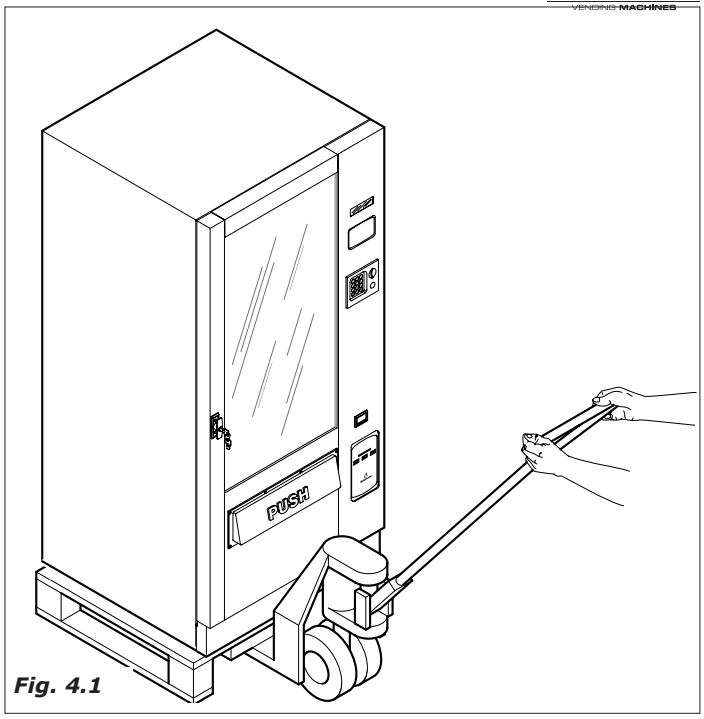



***Fig. 4.1***

### *4.2 Almacenamiento*

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.4.2).

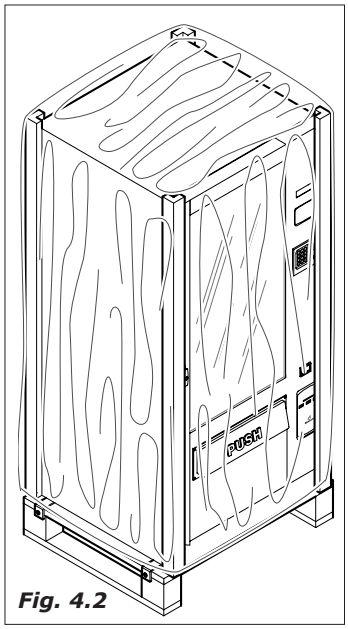



***Fig. 4.2***

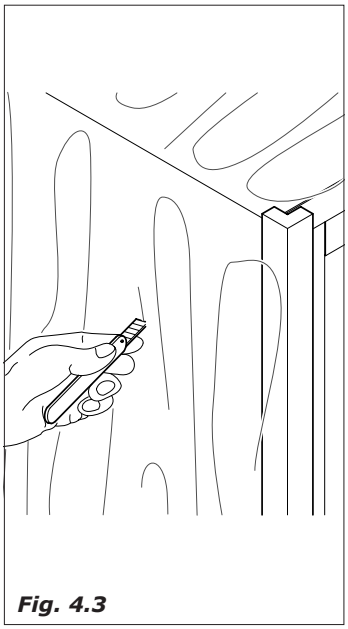


***Fig. 4.3***

### *4.3 Embalaje*

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

### *4.4 Recepción*

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

*El embalaje de la máquina debe estar integro**, no debe**:*

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

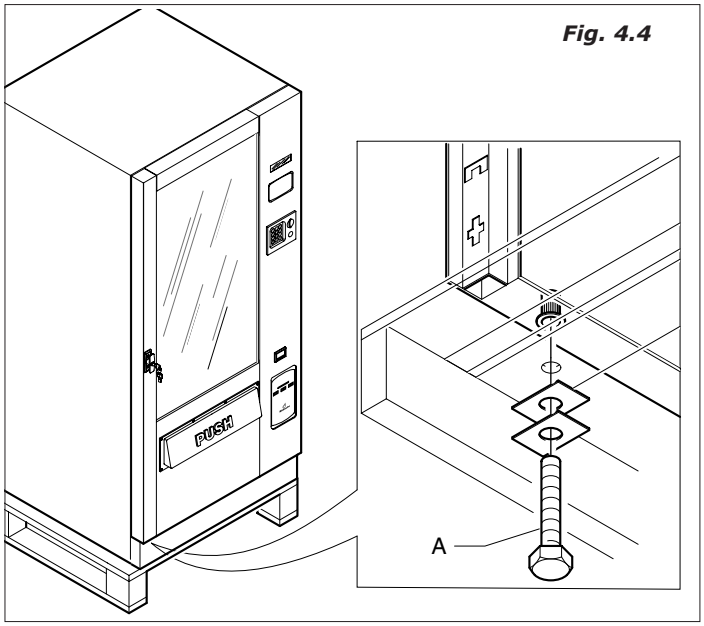



***Fig. 4.4***

### *4.5 Desembalaje*

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras *(Fig.4.3)*.
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé *(Fig.4.4)*.

– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.6)*

Abrir la puerta del distribuidor y quitar la cinta adhesiva de los componentes elencados a continuación:

- espirales (ejemplo en *Fig.4.7*)
- caja monedas
- zócalo

Quitar el poliestireno que bloquea los cajones y el zócalo *(Fig.4.8)*

*El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuente potencial de peligro.*

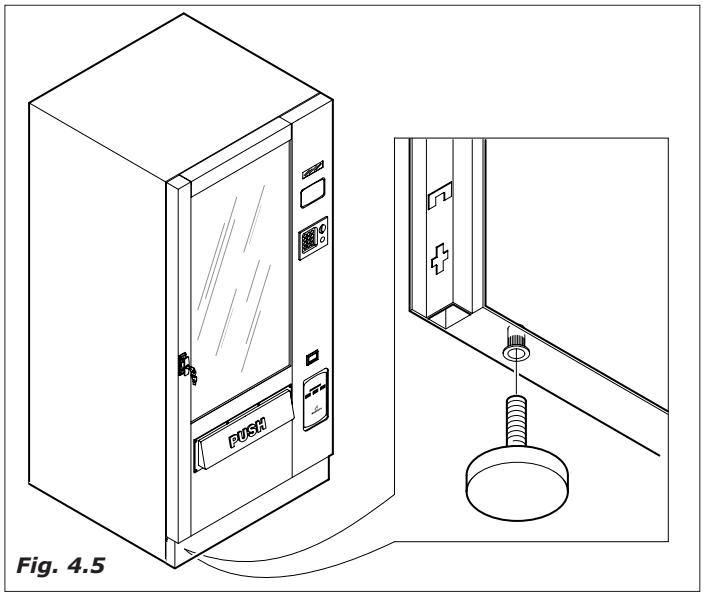



***Fig. 4.5***

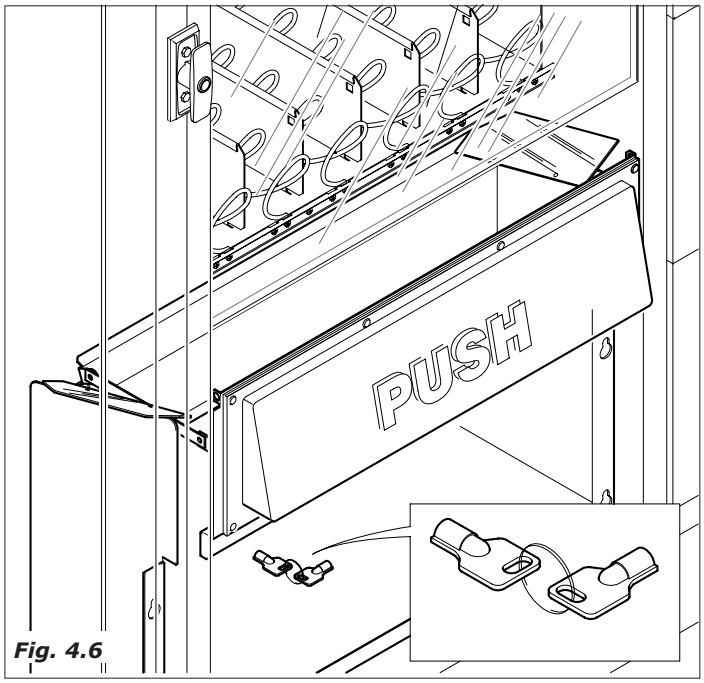



***Fig. 4.6***

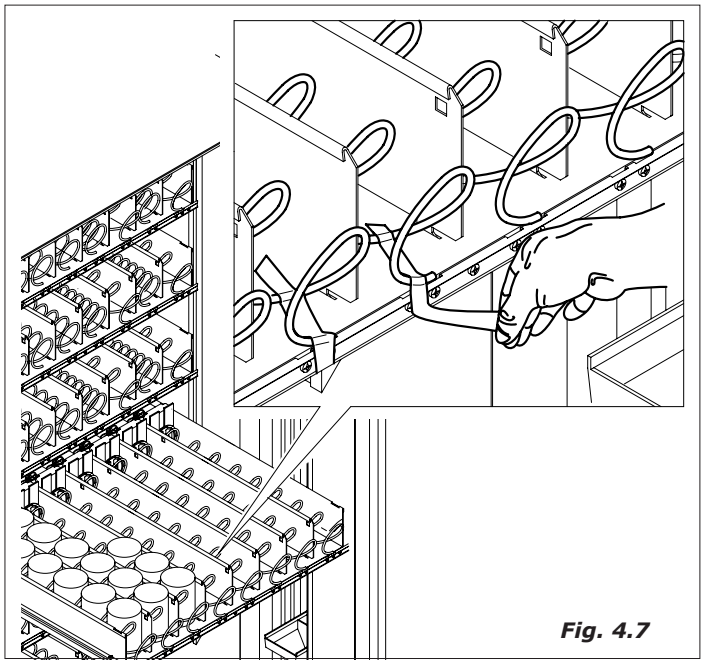


***Fig. 4.7***

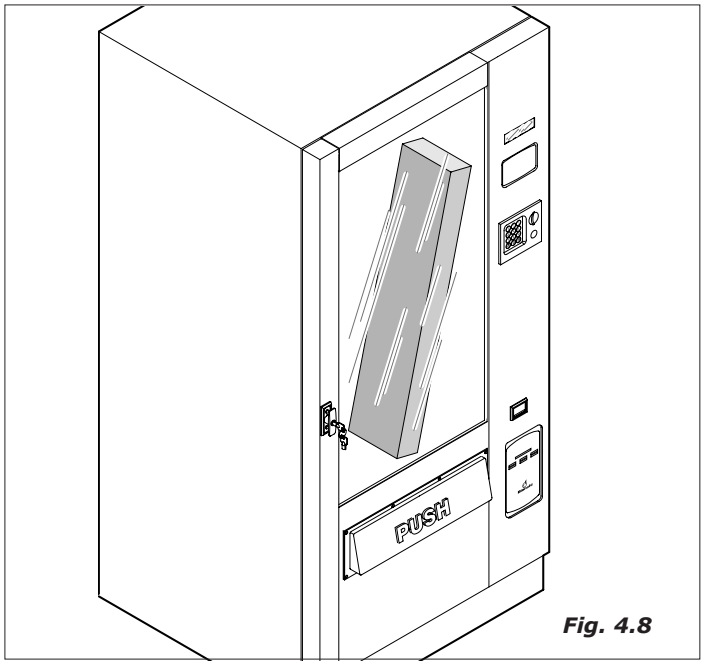



***Fig. 4.8***

## 5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

***ATENCION***

– Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

– Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.

– El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.

– El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.

*Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.*

– Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.

– **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**

– Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.

– Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.

– ***Bianchi Vending S.p.A.*** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:

- instalación incorrecta
- alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
- limpieza y mantenimiento no adecuada
- modificaciones no autorizadas
- uso indebido del distribuidor
- recambios no originales

– Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

## 6.0 INSTALACIÓN

### *6.1 Posicionamiento*

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.

– Si es colocado cerca de una pared, el respaldo debe estar a una distancia mínima de 8 cm de la misma *(Fig.6.1)*, para permitir la ventilación regular de la unidad refrigerante. No hay que cubrir en ningún caso el distribuidor con paños o similares.

– Colocar el distribuidor, cuidando su nivelación mediante los pies ajustables ya montados en el mueble *(Fig.6.2)*. Asegurarse de que el distribuidor no tenga una inclinación superior a los 2°.

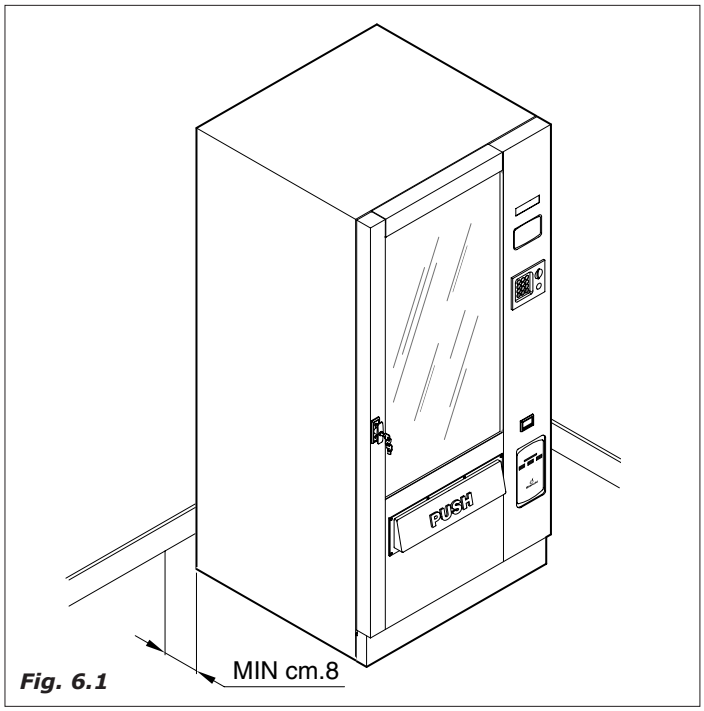



***Fig. 6.1***

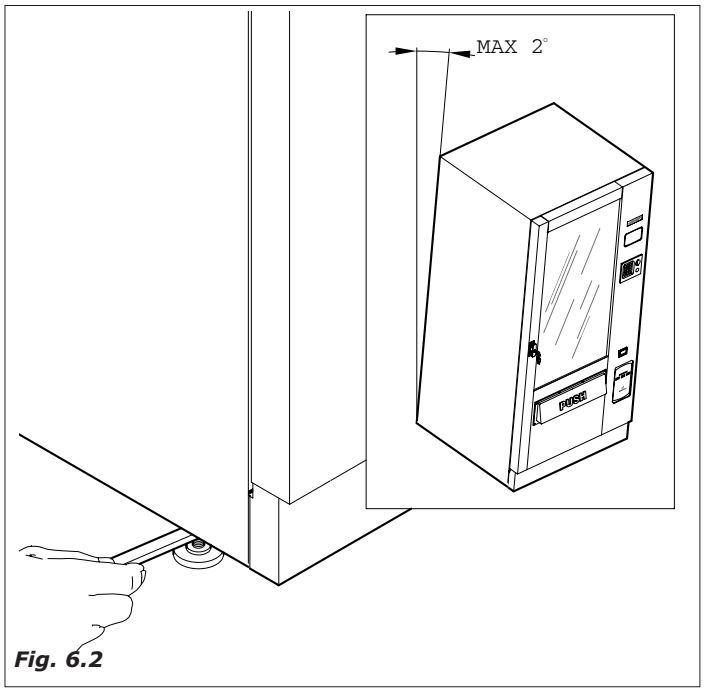



***Fig. 6.2***

– Asegurarse de que las redes puestas detrás y debajo del radiador estén siempre libres y no estén obstruidas por polvo o similares, para asegurar una perfecta ventilación del grupo refrigerante.
– Se aconseja fijar el distribuidor al muro, utilizando las dos abrazaderas en dotación. Fijarlas antes al distribuidor (fig. 6.3) y luego al muro.

***¡ATENCIÓN!*** *No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.*

***Nuoba Bianchi*** *declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.*
En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.6.1)*.

### *6.2 Conexión a la red eléctrica*

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 10A.

*Antes de conectar se debe verificar que:*

– En la tensión de red, 230v., no haya variaciones superiores al +/- 6%
– la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
– utilizar un dispositivo de protección diferencial
– colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

– El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 $mm^2$ , con clavija SCHUKO.*(Fig.6.4)*.
– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.6.5).
– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples

***Bianchi Vending S.p.A.*** declina toda responsabilidad por el incumplimiento de las normas anteriores.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, habrá que desconectar inmediatamente de la alimentación eléctrica

***La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado***

### *6.3 Puesta en marcha*

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.6.6) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

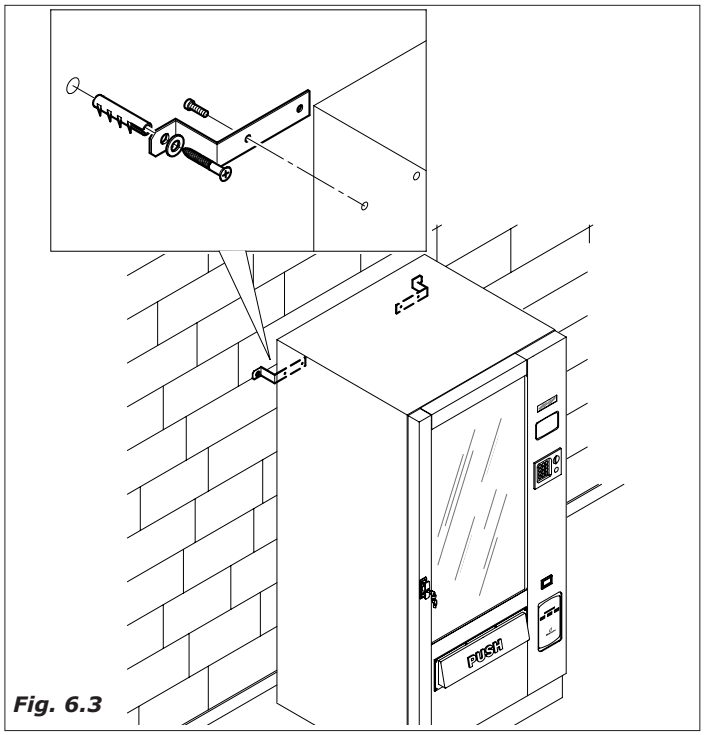


***Fig. 6.3***

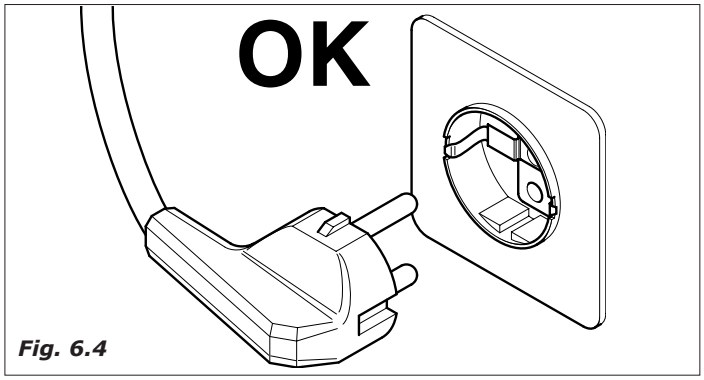


***Fig. 6.4***

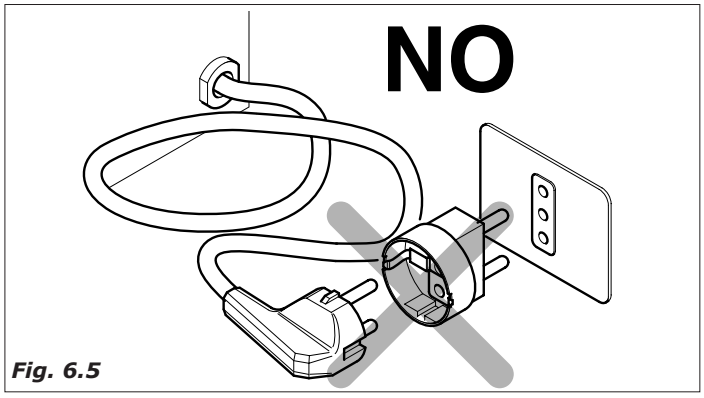


***Fig. 6.5***

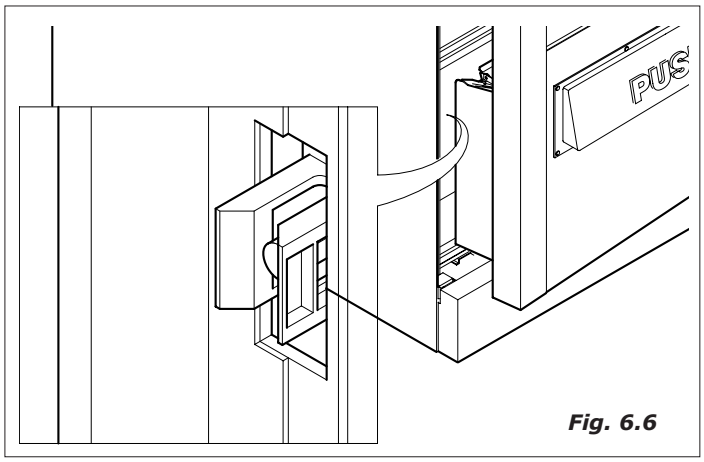


***Fig. 6.6***

*Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig.6.7-pos.1)*

– Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el personal técnico cualificado, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90º la llave especial de plástico en el interruptor de puerta del distribuidor automático *(Fig.6.8)*.

*El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico cualificado. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.*

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Con cada encendido del distribuidor es efectuado un ciclo de diagnosis para controlar la posición de las piezas en movimiento y el número de motores presentes por cajón.

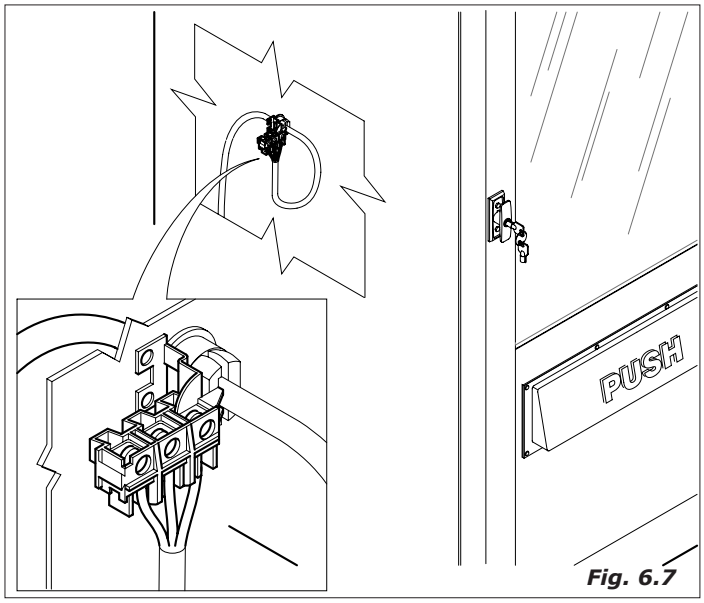


***Fig. 6.7***

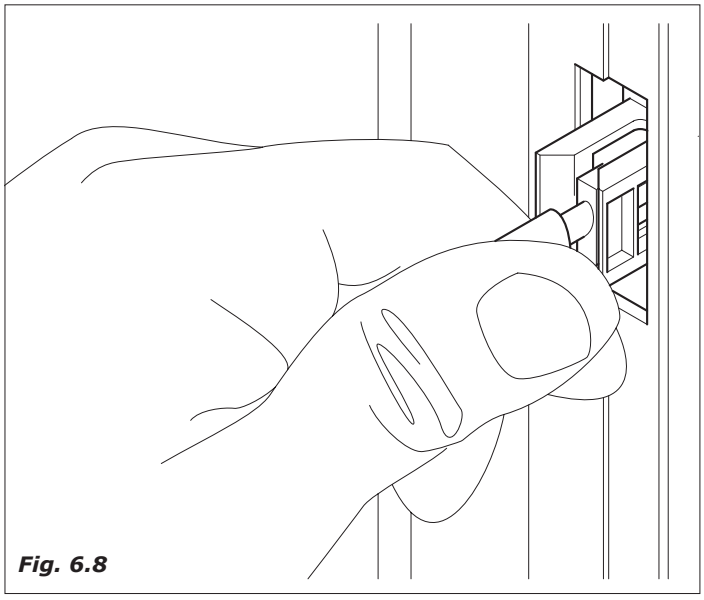


***Fig. 6.8***

## *6.4 Carga de producto (con la máquina apagada)*

### *6.4.1 Carga cajones*

– para efectuar la carga de los productos es necesario retirar cada cajón tirándolo hacia el exterior hasta encontrar el punto de bloqueo. Los primeros tres cajones, partiendo desde arriba, se inclinarán hacia abajo para facilitar la carga.*(Fig. 6.9)*.

– introducir los productos comenzando desde la parte anterior del cajón hasta la parte más interior. No dejar ningún espacio vacío *(Fig. 6.10).*

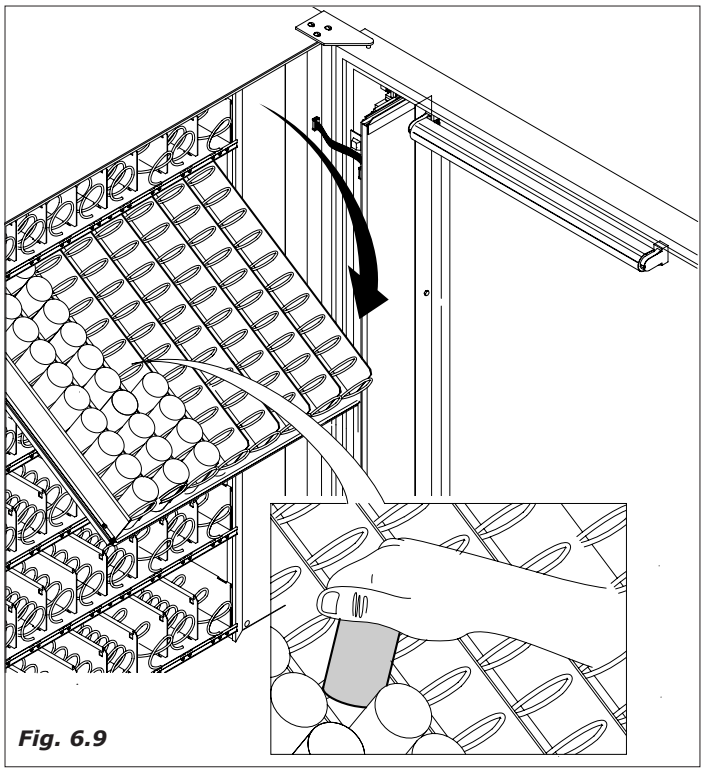


***Fig. 6.9***

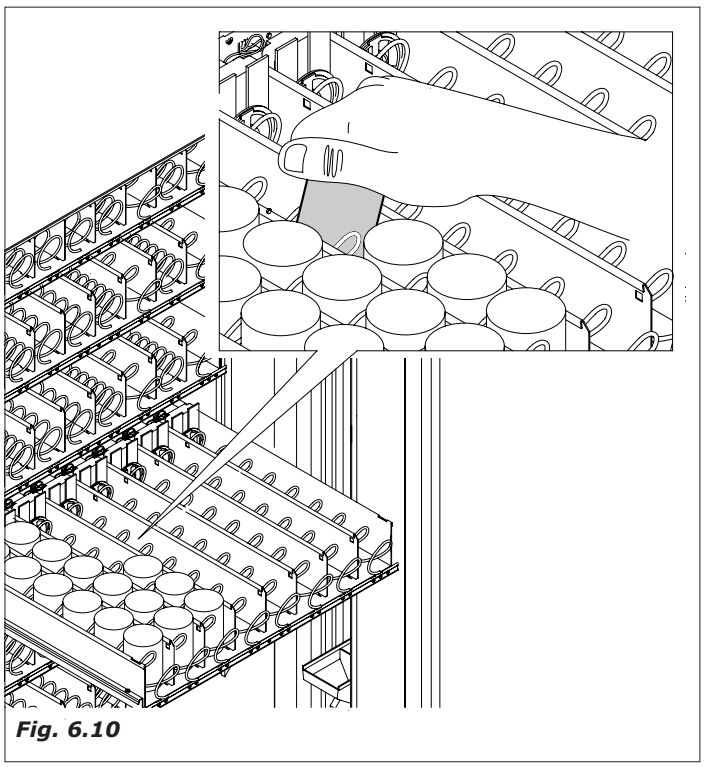


***Fig. 6.10***

– completada la carga, empujar el cajón hacia el interior de la máquina asegurándose de que llegue perfectamente hasta el final del recorrido para garantizar una perfecta conexión eléctrica.

– cada espiral puede ser girado 45° por vez (fig. 6.11) para encontrar la posición ideal para cada tipo de producto. Para la regulación, véase el capítulo correspondiente.

**N.B.:** introducir los productos entre las espiras sin ejercitar ningún tipo de esfuerzo; los productos no deben resultar en ningún modo "bloqueados" entre las espiras. Existen espirales de paso diferente; encontrar el apropiado al tipo de producto que se desea vender.

### *6.4.2 Introducción tarjetas*

– Las tarjetas que indican el número de cada selección y el precio relativo, deberán ser introducidas en las ranuras correspondientes, como indicado en la figura 6.11. Para el número a asignar a cada selección, controlar el capítulo 9.2.3 Modificación número espirales.

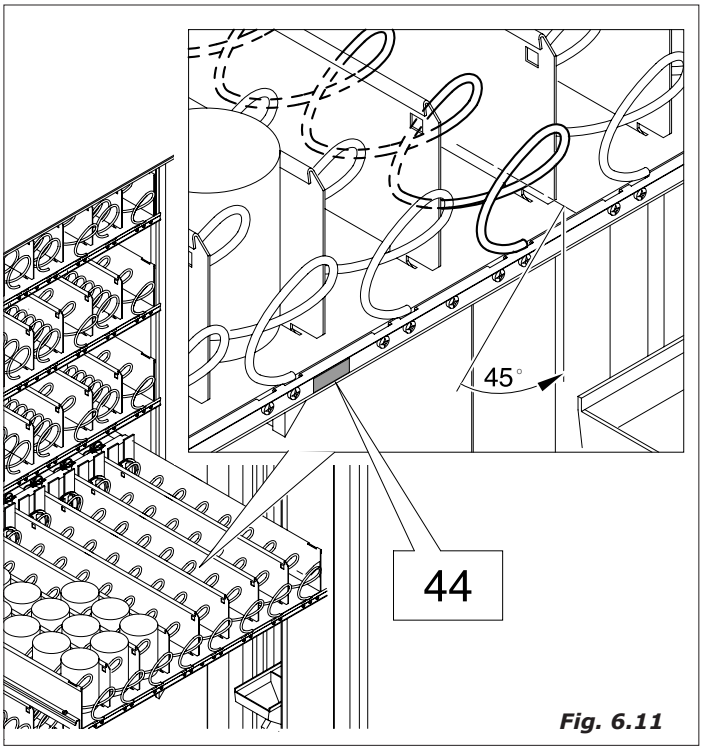



***Fig. 6.11***

### *6.4.3 Instalación sistemas de pago*

El distribuidor no posee un sistema de pago; quien instala el sistema de pago es responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o personas, debidos a una instalación incorrecta.

– Monter el monedero (Fig. 6.12-pos.1) conectarlo con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "7.0 PROGRAMACIÓN" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

Verifiquen las conexiones del sistema de pago, consultando el esquema de la ficha indicado.

– colocar el monedero (Fig. 6.13-pos.1) en el soporte (2) y fijarlo con los 3 tornillos (3).

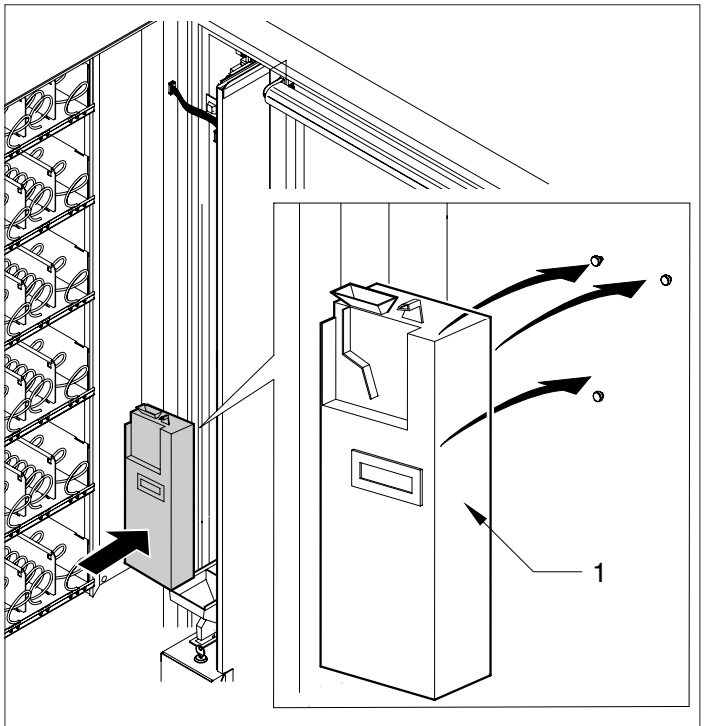



***Fig. 6.12***

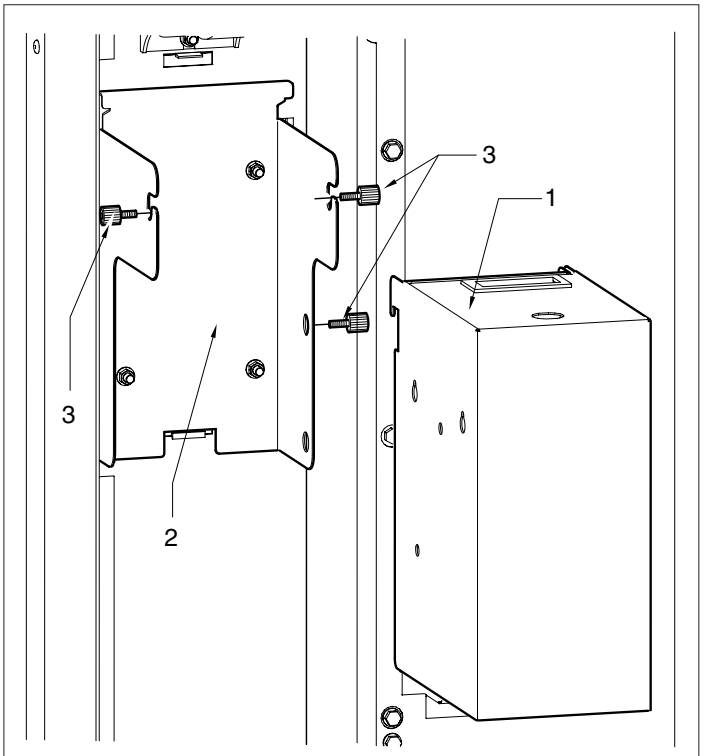



***Fig. 6.13***

# 7.0 PROGRAMACIÓN

## *7.1 Menú de programación*

A todas las funciones de programación se accede pulsando el botón situado en la Master.

El display visualiza "código" en la línea 1.

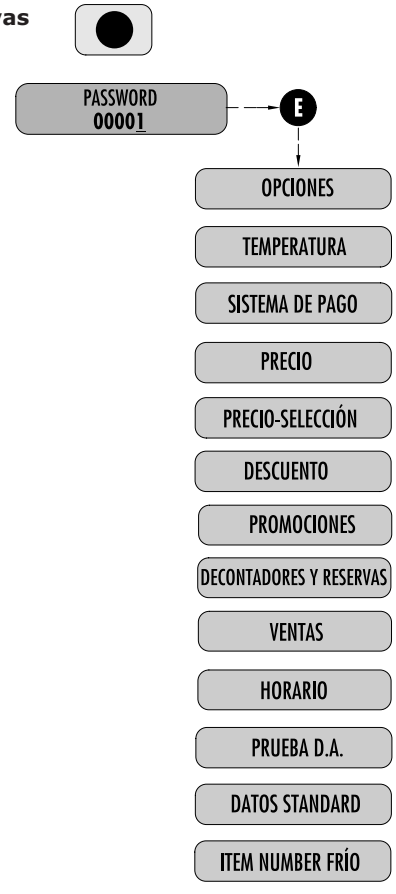
En programación, las teclas asumen los siguientes significados:

1: Incrementar
7: Disminuir
3: Cursor
9: Enter
2: Esc

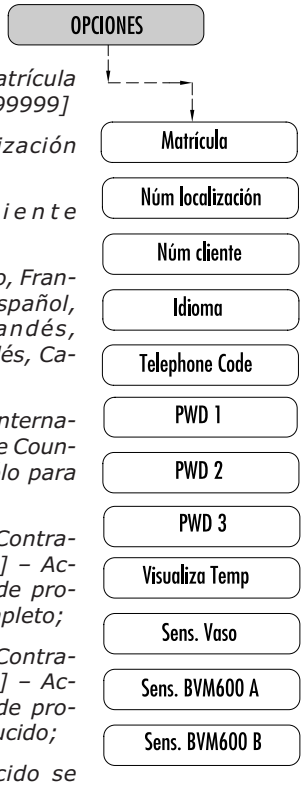
Una vez introducido el código correcto, se entra a la programación propiamente dicha. Hay dos códigos: el principal, que visualiza todos los menú con excepción del menú Ventas, y el código del menú ventas, que visualiza sólo este último menú. Si los dos códigos son iguales, toda la programación es accesible. Códigos de default: principal 00001, menú ventas 00000. Si falta el slave al que se refiere el ítem del menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía. En general, las teclas "Inc."/"Dec." modifican los parámetros o desplazan ítems de menús visualizados en la línea 2.

El menú principal de programación preve estos términos:

**Opciones**
**Temperatura**
**Sistema de Pago**
**Precio**
**Precio-Selección**
**Descuento**
**Promociones**
**Decontadores y Reservas**
**Ventas**
**Horario**
**Prueba**
**Datos standard**
**Item Number Frío**




### *7.1.1 Menú Opciones*




*Matrícula* — *Número de matrícula máquina [0÷999999]*

*Núm localización* — *Número localización [0÷65535]*

*Núm cliente* — *Número cliente [0÷65535]*

*Idioma* — *Idioma [Italiano, Francés, Inglés, Español, Alemán, Holandés, Portugués, Inglés, Catalán]*

*Telephone Code* — *Definición del International Telephone Country code útil sólo para Audit [000]*

*PWD 1* — *Selecciona la Contraseña 1 [00000] – Acceso al menú de programación completo;*

*PWD 2* — *Selecciona la Contraseña 2 [00000] – Acceso al menú de programación reducido;*

*El menú reducido se determina por medio de WinBianchi.*

*PWD 3* — *Selecciona la Contraseña 3 [00000] – Acceso al Menú Ventas.*

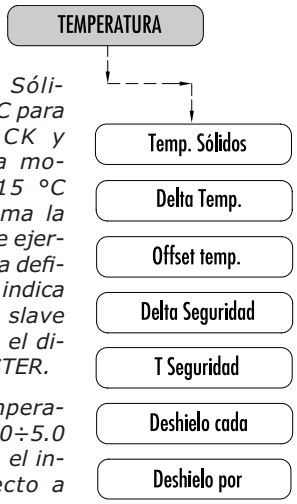
*Visualiza Temp* — *Habilita la visualización de la temperatura BVM600 [Si/No] De manera alternada presenta la temperatura de las máquinas slave frías.*

*Sens. Vaso* — *Habilitación sensor vasos [On/Off]*

*Sens. BVM600 A* — *Habilitación sensor caída producto Slave 1 [On/Off]*

*Sens. BVM600 B* — *Habilitación sensor caída producto Slave 2 [On/Off]*

### 7.1.2 Menú 'Temperatura'




*Temp. Sólidos* — *Temperatura Sólidos A [5÷15 °C para modelo SNACK y 1÷15 °C para modelo PAN, >15 °C = Off] Programa la temperatura de ejercicio del D.A. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.*

*Delta Temp.* — *Histéresis temperatura frío A [1.0÷5.0 °C] Determina el intervalo respecto a la temperatura programada para la activación y desactivación del compresor. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.*

*Offset temp.* — *Offset temperatura Frío A [-5÷5 °C] La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.*

*Delta Seguridad* — *Delta seguridad Frío A [5÷50 °C] Habilitado sólo en configuración PAN, determina la temperatura de seguridad. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.*

*T Seguridad* — *T seguridad Frío A [1÷9 ore] Intervalo expresado en horas dentro del que las selecciones de los 2 cajones inferiores todavía están disponibles no obstante la temperatura de la celda sea superior a 7°C (Temperatura de seguridad) por ejemplo después de la instalación o la carga del distribuidor. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.*

*Deshielo cada* — *Frecuencia deshielo Frío A [1÷12 horas] Intervalo expresado en horas para el deshielo del radiador. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.*

*Deshielo por* — *Duración deshielo frío A [1÷30 minutos] Intervalo expresado en minutos que determina la duración del apagado del compresor para el deshielo. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.*

***Ciclo PAN:***
*El ciclo preve que al encendido del distribuidor, si la sonda detecta una temperatura interior >- que la de seguridad se bloqueen las selecciones.*
*Dentro de un tiempo límite de 30 seg., señalizado por la activación del buzzer, es posible inhibir la alarma programando en el teclado alfanumérico el código A98 o B98.*
*La alarma para temperatura queda inhibido por el tiempo de seguridad programado, pasado dicho tiempo, se habilita de nuevo el control de la temperatura de seguridad.*
*Si durante el encendido la temperatura detectda resultara < que la de seguridad (condición de no alarma), se habilita inmediatamente el control de dicha temperatura.*
*El reseteo de dicha alarma es posible tanto en modalidad mantenimiento, como apagando y volviendo a encender la máquina; digiteando el código A98 o B98 dentro de 30 seg. del funcionamiento del buzzer.*
*Si la temperatura sólidos alcanza el valor programado cual temperatura de seguridad, las selecciones de 51 a 68 se bloquean y se transforman automáticamente en "NO DISPONIBLES".*

### 7.1.3 Menú 'Sistema de pago'

*Protocolo* — *Selección Sistema de Pago (Menú de escorrimiento Up-Down)*

*Paralelo* — *Habilitación Convalidador Paralelo*

*Executive* — *Habilitación monedero executive*

*ECS dif.* — *Habilitación ECS diferenciado*

*Price Holding* — *Habilitación Price Holding*

*MDB* — *Habilitación monedero MDB*

*Timeout crédito* — *Gestión timeout crédito antes de ir a sobrepago [0…180s]*

*Multiventa* — *Habilitación multiventa [On/Off]. Si ON el crédito queda visualizado siempre en la pantalla con by-pasando del timeout programado. Si off se gestiona el timeout crédito.*

*Timeout precio* — *Timeout precio (sólo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]*

*Punto decimal* — *Punto decimal [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Sólo para protocolo Paralelo*

*Gestión Exact Change :*

| | |
|---|---|
| *Mmáx - Pmín < Cmoned* | *en ese caso no tengo cambio y distribuidor en modalidad Exact Change* |
| *Mmáx - Pmín > Cmoned* | *en ese caso tengo cambio y distribuidor en modalidad Introducir importe* |

*donde*
*Mmáx = moneda Máx habilitada*
*Pmín = Precio Mín de la tabla precios*
*Cmoned = Valor de las monedas en monedero*

*Si se ha seleccionado el Convalidador el distribuidor queda siempre en modalidad Exact Change*

***Si MDB presenta los siguientes menúes:***

| | |
|---|---|
| *Cambio máxim* | *Máximo cambio que proporciona el monedero [0÷9999]* |
| *Monedero cambio* | *Activa la palanca del cambio [Si/No]* |
| *Crédito máx mon.* | *Máximo crédito que acepta el monedero [0÷65535]* |
| *Crédito máx lla.* | *Máximo crédito cargable en la llave [0÷65535]* |
| *Ignorar ExChg* | *Ignora las inhibiciones monedas si en modalidad 'exact change' [Si/No]* |
| *Cambio Inmed.* | *Habilita la devolución inmediata del cambio [On/Off] Prioritario en Multiventa.* |
| *Niv Mín tubo 1 X* | *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 1 [1…20]* |
| *Niv Mín tubo 2 X* | *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 2 [1…20]* |
| *Niv Mín tubo 3 X* | *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 3 [1…20]* |
| *Niv Mín tubo 4 X* | *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 4 [1…20]* |
| *Niv Mín tubo 5 X* | *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 5 [1…20]* |
| *Habil. FICHA* | *Habilitación FICHA [On/Off]* |
| *Ficha* | *Programación del valor de la Ficha 1 [000.00÷999.99]Habilitado sólo si Habil. Ficha On* |
| *Ficha 2* | *Programación del valor de la Ficha 2 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On* |
| *Ficha 3* | *Programación del valor de la Ficha 3 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On* |
| *Cambio por Ficha* | *Habilita cambio si el valor de la ficha es > a la selección [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On* |
| *Recarga Ficha* | *Habilita la recarga del valor de la ficha en la llave [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On* |
| *Ex.Chg. & Ficha* | *Inhibe la aceptación de la ficha cuando la máquina está en modalidad Exact Change [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On* |

#### 7.1.3.1 Moneda/Línea

*Moneda 1* *Asociación moneda - línea 1 [0÷65535]*
*...*
*Moneda 16* *Asociación moneda - línea 16 [0÷65535]*

#### 7.1.3.2 Billete/Línea

*Billete 1* *Asociación Billete - línea 1 [0÷65535]*
*...*
*Billete 16* *Asociación Billete - línea 16 [0÷65535]*

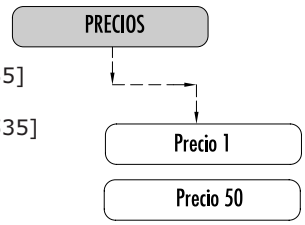
#### 7.1.3.3 Habilitación Monedas

*Moneda 1* *Habilitación moneda 1 [On/Off]*
*...*
*Moneda 16* *Habilitación moneda16 [On/Off]*

#### 7.1.3.4 Habilitación Billetes

Billete 1 Habilitación Billete 1 [On/Off]
...
Billete 16 Habilitación Billete 16 [On/Off]

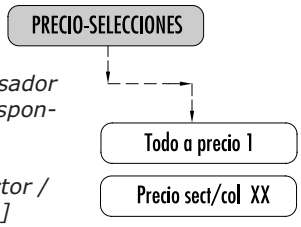
### *7.1.4 Menú 'Tabla Precios'*




Precio 1 Precio 1 [0÷65535]

Precio 50 Precio 50 [0÷65535]

### *7.1.5 Menú 'Precio-Selecciones'*

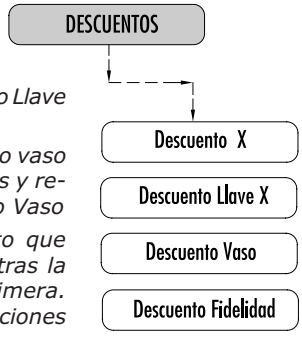



*Todo a precio 1* *Todas las selecciones asociadas al precio 1 [On/Off] Excepto los pulsadores de preselección. El precio del pulsador de preselección se asocia al correspondiente pulsador.*

*Precio sect/col XX* *Precio sector / columna XX [1÷50]*
*...*
*Precio sect/col XX* *Precio sector / columna XX [1÷50]*

*En la pantalla, por cada línea de la tabla precio, se visualiza el precio configurado para facilitar la programación.*

### *7.1.6 Menú 'Tabla Descuentos'*




*Descuento X* *Descuento X=1 a 50 [0÷65535] relativo a las monedas. Si es presente un lector de llave o cashless MDB se habilita también la segunda tabla descuentos.*

*Descuento Llave X* *Descuento Llave X=1 a 50 [0÷65535]*

*Descuento Vaso* *Descuento vaso tanto con llave como con monedas y relativo incluso a la preselección No Vaso*

*Descuento Fidelidad* *Descuento que se suma al descuento selección tras la segunda selección igual a la primera. Es disponible sólo para las selecciones efectuadas con llave.*

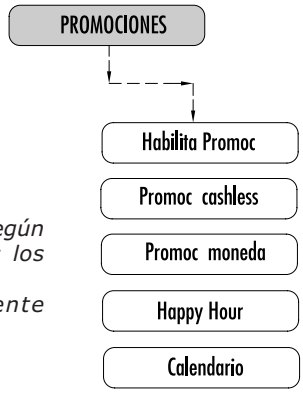
### *7.1.7 Menú 'Promociones'*

*Abilita Promoc* *Habilita la gestión de las promociones [0/Usuario/Programar] 0 promociones deshabilitadas*

*Promoc cashless* *Habilita la gestión de las promociones en presencia de un sistema cashless [On/Off]*

*Promoc moneda* *Habilita la gestión de las promociones en presencia de crédito [On/Off]*
*Utiliza los descuentos de la tabla descuentos.*

*Hora Feliz* *Gestión Hora Feliz [On/Off] Disponible sólo con chip horario*




*Calendario*

*Diario*
*Semanal*
*Mensual*

*Si Diario habilita la Hora Feliz según los horarios programados todos los días del mes.*
*Si Semanal habilita el siguiente menú:*

*Lunes*
*Martes*
*Miércoles*
*Jueves*
*Viernes*
*Sábado*
*Domingo*

*En dicha modalidad, seleccionando Lunes cual día de la semana, la hora feliz se ejecuta según los horarios programados sólo los Lunes del mes.*

*Si Mensual habilita el siguiente menú:*

*Hora Feliz 1:* *OFF o XX*
*Hora Feliz 2:* *OFF o XX*
*Hora Feliz 3:* *OFF o XX*
*Hora Feliz 4:* *OFF o XX*
*Hora Feliz 5:* *OFF o XX*

Desplazando el cursor UP/DOWN es posible seleccionar el núm. del día en que se desea habilitar la hora feliz. [OFF…01…31]

*Inicio 1* *Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]*
*Fin 1* *Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]*

*Inicio 2* *Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]*
*Fin 2* *Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]*

*Inicio 3* *Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]*
*Fin 3* *Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]*

*Inicio 4* *Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]*
*Fin 4* *Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]*

*Si 'inicio' resulta superior o igual a 'Fin', el horario de encendido no se habilita.*

*Si lo arriba indicado se produce en los dos horarios, la máquina no está en promoción Hora Feliz.*

*Descuento H Feliz* *Descuento por todas las bebidas en Hora Feliz [0÷65535]*

*Ejemplo Promoción Usuario:*

| | | |
|---|---|---|
| Precio Café | | 0.30€ descuento 0.04€ |
| Precio Empanado | 1.35€ | descuento 0.10€ |
| Precio Agua | 0.50€ | descuento 0.05€ |
| Precio Bollos | 0.50€ | descuento 0.10€ |
| Precio Coca Cola | 1.50€ | descuento 0.15€ |

Si en la FASE 2 el usuario no selecciona el tercer producto dentro de la fin de la elaboración del segundo, pierde la posibilidad de tenerlo en promoción.
En la promoción Usuario no caben todos los productos propuestos, el descuento aplicado es la suma de los descuentos de los productos elegidos.

Menées habilitados sólo si en modalidad Promoción Programa ON:

| | |
|---|---|
| Selecciona pulsador | Selecciona pulsador dedicado a la promoción [1..30] |
| Selec. prod. cal. | Selecciona pulsador producto caliente [1..30] |
| Selecciona Frío 1 | Selecciona código 1 [A11…B68] |
| Selecciona Frío 2 | Selecciona código 2 [A11…B68] |

El pulsador seleccionado cual Promoción no tendrá que visualizarse en el menú Dosis.

### *7.1.8 Menú 'Decontadores y Reservas'*

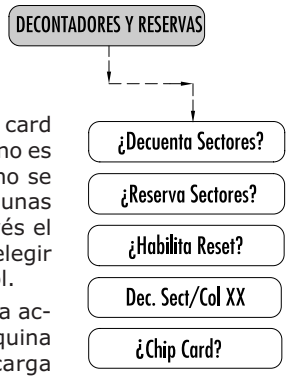
*¿Decuenta Sectores?* *Si/No (Si "Si" pide los parámetros de decuenta relativos a los sectores. Cuando decont. = 0 elaboraciones deshabilitadas*

*¿Habilita Reset?* *Habilita la gestión del pulsador de reset de los decontadores en mantenimiento [On/Off]. Al momento de la confirmación de cada decontador, la electrónica memoriza, duplicándolos, los valores todavía no decontados en localizaciones de memoria seguras. Cada vez que el operador entra en modalidad de mantenimiento, puede, a través un pulsador dedicado, reajustar los decontadores al parámetro inicial.*

| | |
|---|---|
| *Dec. Sect/Col XX* | *Valor del decontador Sector/Columna XX[0÷25]* |
| ¿Chip Card? | [On/Off] Habilita la gestión de la Chip Card |

Cada chip-card, además de sus propios datos, presenta tres tipos de códigos memorizados: código máquina, localización y cliente.

Introduciendo la chip-card en el conector específico, se efectúa un control para verificar que los códigos presentes en la llave coincidan con los de la máquina.




Los códigos no presentes en la chip card no se controlan, por consiguiente, si no es presente ningún código, el control no se ejecuta. Además es posible efectuar unas regulaciones en la chip-card (a través el programa windows), que permiten elegir en cuales códigos efectuar el control.

La chip-card Decuenta se utiliza para actualizar los decontadores de la máquina añadiendo al valor residual la recarga memorizada.

Para que resulte habilitada al funcionamiento, la llave tiene que poseer, además de los tres códigos, si presentes (máquina, localización y cliente) correctos, incluso el valor de recarga distinto de cero y un código de identificación de la llave, no presente en la lista memorizada en la EEprom de la máquina.

Dicha lista se actualiza por medio del código propio de la llave utilizada, una vez efectuada correctamente la recarga, Además, junto con dicha operación, se efectúa la cancelación de los dos valores de recarga de los decontadores memorizados para evitar que se vuelva a utilizar la llave.

Cabe destacar que la deshabilitación de la llave a través la salvaguardia del código y la cancelación de la recarga, se hace sólo una vez que se ha terminado correctamente la actualización.

La extracción prematura de la llave o una súbita baja de tensión no perjudican el buen funcionamiento de la llave; por lo tanto, una vez reactivadas las normales condiciones de funcionamiento (llave introducida y alimentación estable) la operación se lleva al cabo de manera correcta.

Con la CHIP CARD los decontadores siempre son bloqueantes. Sin, son señalizaciones.

### *7.1.9 Menú 'Ventas*

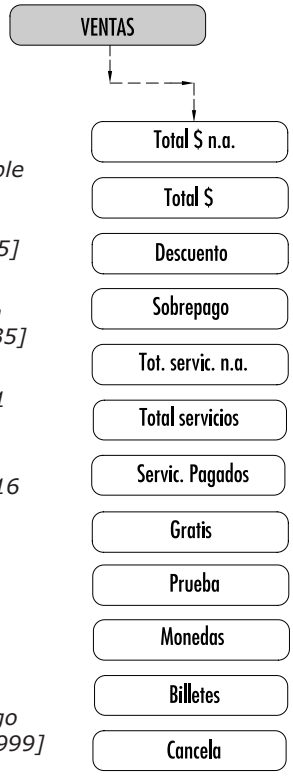
| | |
|---|---|
| Total $ n.a. | Importe total no reseteable [0÷16777215] |
| Total $ | Importe total reseteable [0÷16777215] |
| Descuento | Descuento tot suma de todos los descuentos aplicados a una elaboración [0÷16777215] |
| Sobrepago | Sobrepago tot – Importes cobrados pero no utilizados [0÷16777215] |
| Tot. servic. n.a. | Tot. servicios no reseteable Pagados/Gratuitos/Prueba [0÷16777215] |
| Total servicios | Tot. servicios reseteable Pagados/Gratuitos/Prueba [0÷16777215] |

*Servic. Pagados*

| | |
|---|---|
| *Total servicios* | *Tot. servicios no reseteable Pagados Caliente+Snack [0÷16777215]* |
| *Total servicios* | *Tot. servicios reseteable Pagados Caliente+Snack [0÷16777215]* |
| *Servicios sect. 11* | *Contador servicios sector 11 [0÷65535]* |
| *...* | |
| *Servicios sect. 68* | *Contador servicios sector 68 [0÷65535]* |

*Gratis*

| | |
|---|---|
| *Tot. Gratis* | *Tot. Gratis no reseteable [0÷16777215]* |
| *Tot. Gratis* | *Tot. Gratis reseteable [0÷16777215]* |
| *Gratis sect. 11* | *Contador gratis sector 11 [0÷65535]* |
| *...* | |
| *Gratis sect. 68* | *Contador gratis sector 68 [0÷65535]* |




*Prueba*

| | |
|---|---|
| *Tot.Prueba N.A.* | *Prueba tot no reseteable [0÷16777215]* |
| *Tot.Prueba* | *Prueba tot reseteable [0÷16777215]* |
| *Prueba sctt. 11* | *Contador prueba sector 11 [0÷65535]* |
| *...* | |
| *Prueba sect. 68* | *Contador prueba sector 68 [0÷65535]* |

*Monedas*

| | |
|---|---|
| *Moneda 1* | *Contador moneda 1 [0÷65535]* |
| *...* | |
| *Moneda 16* | *Contador moneda 16 [0÷65535]* |

*Billetes*

| | |
|---|---|
| *Billete 1* | *Contador Billete 1 [0÷65535]* |
| *...* | |
| *Billete 16* | *Contador Billete 16 [0÷65535]* |
| *Código ventas* | *Programación código ventas [00000÷99999]* |

*Cancela*

| | |
|---|---|
| *Código* | *Introducción código [0000÷9999, standart 0001]* |
| *¿Cambio cód.?* | *¿Cambiar el código? [Si/No]* |
| *Código* | *Programación código [0000÷9999]* |
| *¿Acerar?* | *¿Acerar los datos de venta reseteables ? [Si/No]* |

#### 7.1.9.1 'Audit Monedero'

Cargado Aut. Tub. Valor de las monedas cargadas automáticamente [00000÷99999] sólo para MDB

Cargado Man. Tub. Valor de las monedas cargadas manualmente [00000÷99999] sólo para MDB

Descarga Aut. Tub. Valor de las monedas descargadas automáticamente [00000÷99999] sólo para MDB

Descarga Man. Tub. Valor de las monedas descargadas manualmente [00000÷99999] sólo para MDB

Cargado llave Valor de las monedas cargadas en llave [00000÷99999] sólo para MDB

Descargado llave Valor monedas descargadas de la llave [00000÷99999] sólo para MDB

Reset Tubos

Código Introducción código [0000÷9999, default 0001]

¿Cambio cód.? ¿Cambiar el código? [Si/No]

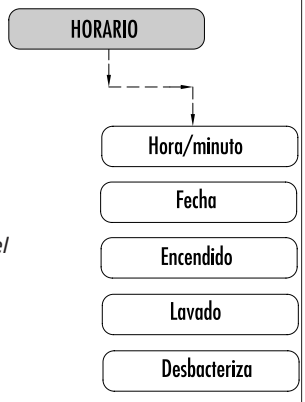
Código Programación código [0000÷9999]

¿Acerar? ¿Acerar los datos de los tubos? [Si/No]

### *7.1.10 Menú 'Horario'*

Son disponibles los siguientes menúes:

Hora/minuto
Fecha
Encendido
Lavado
Desbacteriza




#### 7.1.10.1 'Hora/minuto'

*Set hora/minuto Programa la hora y el minuto corrientes [00:00÷23:59]*

#### 7.1.10.2 'Fecha'

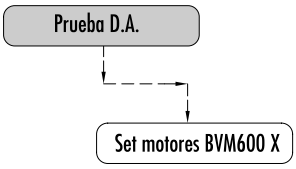
*Set Fecha Programa fecha corriente [Lu dd/mm/aa]*

### *7.1.11 Menú 'Prueba D.A.' (con Contraseña)*

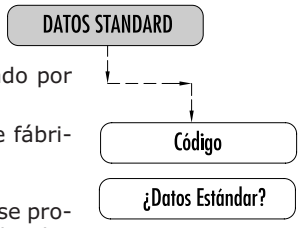
Introduciendo la contraseña 88000, habilitada sólo si conectada por lo menos una potencia BVM 600, es posible efectuar la prueba motores. Introduciendo la contraseña la pantalla visualiza:

*Set motores BVM600 X Puesta a cero motores BVM600 [On/Off]*

La X indica el núm. de la BVM600 que se someterá a la alineación de los motores.




### *7.1.12 Datos standard*

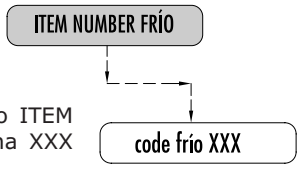



Código Introducción código [6666]. Será un código fijo para todos, dado por Bianchi.

¿Datos Estándar? ¿Datos estándar de fábrica? [Si/No]

En el momento en que el distribuidor se programa en la línea de montaje, los calibrados estándar se duplican y se introducen en la tabla datos estándar. Al Restaurarse la configuración se obtienen los mismos datos cargados en Bianchi Vending Spa.

### *7.1.13 Menu 'Item Number Frío'*




code frío XXX Programa el código ITEM NUMBER para el selector o columna XXX [0÷254]

...

code frío XXX Programa el código ITEM NUMBER para el sector o columna XXX [0÷254]

## 8.0 MANTENIMIENTO

Se entra a mantenimiento presionando la tecla exterior 'Service'. El display visualiza "Mantenimiento" en la línea 1 y el estado de la Vega en la línea 2 (si no hay alarmas o indicaciones presentes, en cuyo caso se visualizan; para ulteriores detalles, véase el manual de alarmas). La serie se lleva con la modalidad EVA-DTS.
En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

1: Desplazamiento alarmas (si las hay)
4: Ensayo de un producto
5: Reset alarmas
8: Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

Para salir de la opción mantenimiento, pulsen otra vez la tecla 'Service'.

## 9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

### *9.1 Limpieza y carga*

*Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes.*

*Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.*

*Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.*

*Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*

*No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.*

#### *9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor*

**Equipo ideal:**

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:
- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Rollo de papel alimentario
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

**No utilizar nunca:**
- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

**Cómo obtener la higiene:**
- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

**Cómo obtener la limpieza:**
- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos
  Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.
  Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.
  Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.
  Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:
- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- La higiene del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

**Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:**
1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

**Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático:**
El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:
- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

#### *9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención*

**Primera operación.** Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.
- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor.

#### *9.1.3 Limpieza y manutención*

La finalidad es la de prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

*Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 9.1.1*

*Actuar como sigue:*
– humedecer un paño y limpiar todas las partes a la vista de la zona de erogación *(Fig.9.1)*
– limpiar con productos apropiados interiormente y exteriormente el vidrio de la puerta *(Fig.9.2).*

*Limpieza del sistema de refrigeración*
– mantener limpio el radiador y las rejas de aireación utilizando para tal fin una aspiradora. Si esta operación no es ejecutada correctamente y con periodicidad constante, se puede dañar irreparablemente el sistema de refrigeración.

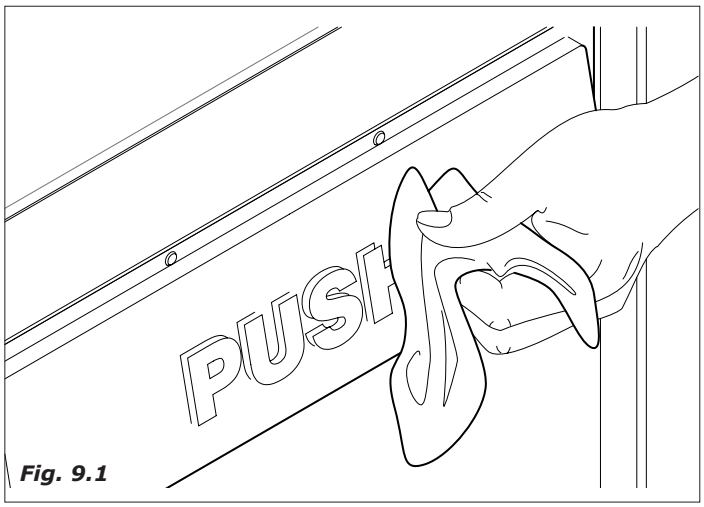


***Fig. 9.1***

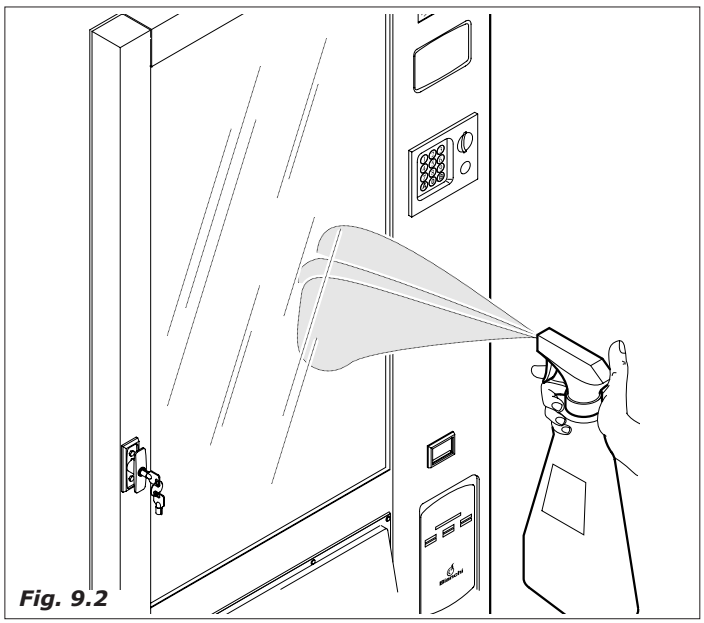


***Fig. 9.2***

### *9.1.4 Carga de producto*

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec.6.0 correspondiente a la primera instalación.

### *9.1.5 Consejos para la conservación de los productos*

Valores de temperatura de conservación y de tiempos de permanencia para algunos productos distribuidos automáticamente:

### 9.1.6 *Mantenimiento ordinario y extraordinario*

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

*Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.*

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

| TIPO DE PRODUCTO | T °C DE CONSERVACIÓN | TIEMPO DE PERMANENCIA |
|---|---|---|
| Bebidas latas botellas | + 5 °c | a vencimiento |
| Emparedados rellenos frescos | Max + 4°C | 1 día |
| Emparedados rellenos larga conservación | Max + 4°C | a vencimiento |
| Snack confeccionados | + 20 °C | según D.L. 109/92* |
| Platos fríos | Max + 4°C | 1 día |
| Platos para calentar | Max + 4°C | 1 día |
| Platos calientes | + 65 °C | 5 horas |
| Productos congelados | - 18 °C | a vencimiento |
| *Y SUCESIVAS MODIFICACIONES | | |

## *9.2 Regulaciones*

### *9.2.1 Espirales*

Es posible modificar la posición de la extremidad del espiral, tirándolo hacia adelante hasta hacer salir el cuadro del motor-reductor.

Hacer girar el espiral hasta encontrar la posición ideal.

Soltar el espiral que, por efecto del muelle, regresará a su lugar.

Cada espiral puede girar 45° por vez. (véase fig.9.3).

### *9.2.2 Substitución del espiral*

Es posible cambiar los espirales con otros de paso adecuado al producto a erogar. Para efectuar esta operación, proceder como sigue:
- girar el espiral en sentido horario hasta desbloquearlo sobre la leva de arrastre (véase Fig.9.4).
- reclinar levemente hacia abajo el espiral y tirarlo hacia el exterior.

*Para el remontaje:*
- enganchar el espiral detrás de la muesca en la leva (Fig.9.4-pos.1).
- introducir el espiral en la ranura en la leva (Fig.9.4-pos.2).

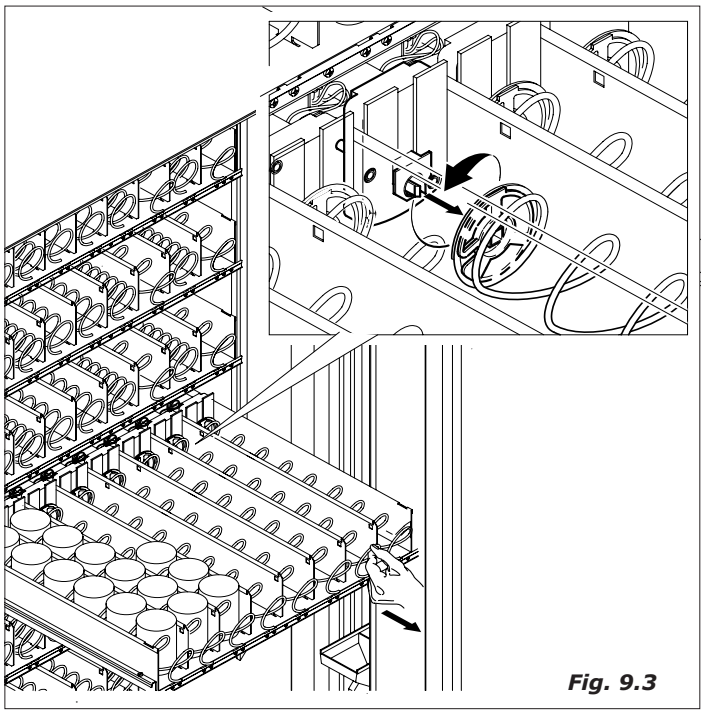


***Fig. 9.3***

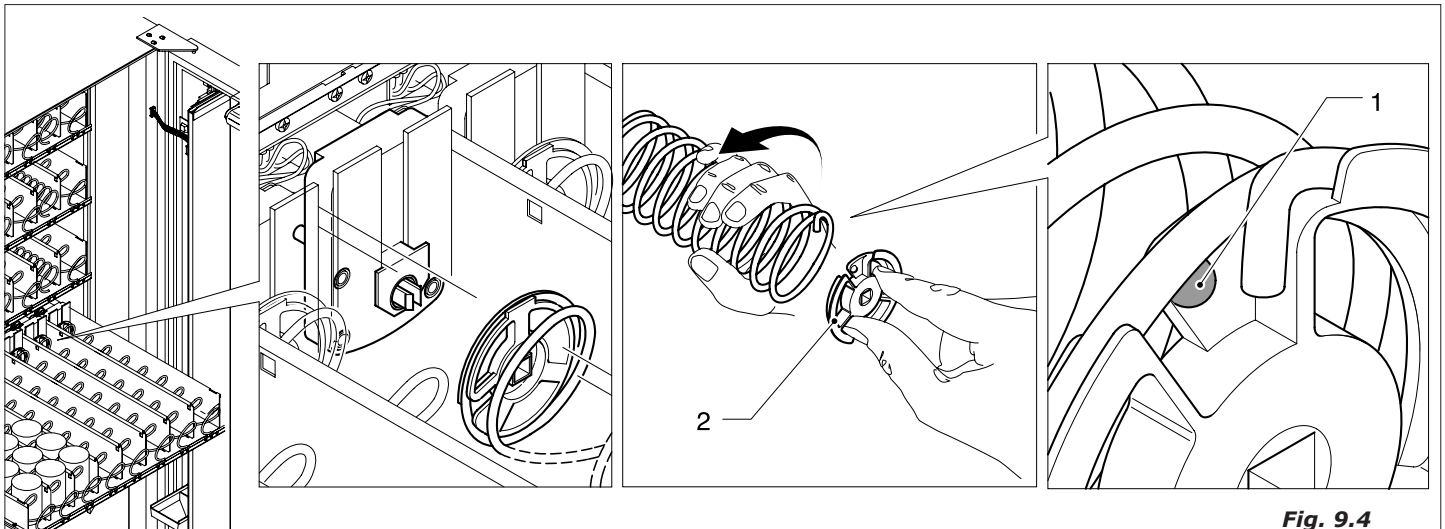



***Fig. 9.4***

### *9. 2.3 Modificación número de espirales por cajón*

Es posible modificar también el número de los espirales por cajón hasta un máximo de 8 espirales.

Para substituir el espiral Ø 80 con dos espirales Ø 68 actuar como sigue:

- substituir el espiral Ø 80 con el espiral Ø 68 del paso deseado.
- desplazar el motor hasta la primer ranura a la izquierda.
- quitar el guía-columna.
- montar un nuevo motor en la ranura de la derecha respecto a la original.
- conectar los cables de alimentación al motor.
- introducir un separador entre los dos espirales.

Cada uno puede tener 4, 6 u 8 espirales dispuestos según el siguiente modelo:

| M1 | M2 | M3 | M4 | M5 | M6 | M7 | M8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |

- cajón de 8 espirales con correspondientes números de selección

| M1 | M2 | M3 | M4 | | M6 | | M8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | 12 | 13 | 14 | | 16 | | 18 |

- cajón de 6 espirales con correspondientes números de selección

| | M2 | | M4 | | M6 | | M8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 12 | | 14 | | 16 | | 18 |

- cajón de 4 espirales con correspondientes números de selección

La distinción entre un cajón de 8 espirales y uno de 4 espirales será actuada por medio de un test automático que es efectuado toda vez que la máquina es encendida.

Para la operación contraria es necesario:

- desconectar el motor de la selección impares (11, 13 etc.)
- retirarlo del cajón
- retirar el separador de espirales
- desplazar de una ranura hacia la izquierda el motor de la selección pares (12, 22 etc.)
- substituir el espiral Ø 68 con el espiral Ø 80 del paso deseado.
- aplicar la guía debajo del espiral, **plegando las aletas de retención**

### *9. 2.4 Modificación altura entre los cajones*

Para modificar la distancia entre un cajón y el otro es necesario:

- retirar completamente el cajón.
- quitar la guía derecha e izquierda del cajón destornillando los tornillos de fijación.
- colocar las guías en las ranuras según la altura deseada, enganchándolas primero posteriormente y bloqueándolas con los tornillos.
- de modo análogo, alzar o bajar el conector del cajón puesto en el fondo del mismo.

### *9. 2.5 Accesorios*

Hay a disposición algunos accesorios que se pueden aplicar en los espirales (expulsores, véase fig. 9.5) para facilitar la expulsión de los productos; el expulsor se aplica en la parte inicial del espiral y actúa como un elemento de prolongación del mismo, llevando el producto más allá del borde del cajón para facilitar su caída.

- es posible introducir guías paralelamente a los espirales para los productos angostos y altos (véase fig.9.6 ) con la finalidad de reducir el espacio entre el producto y las paredes del compartimento.
- o de los soportes (véase fig. 9.7) para facilitar el desplazamiento de los productos.

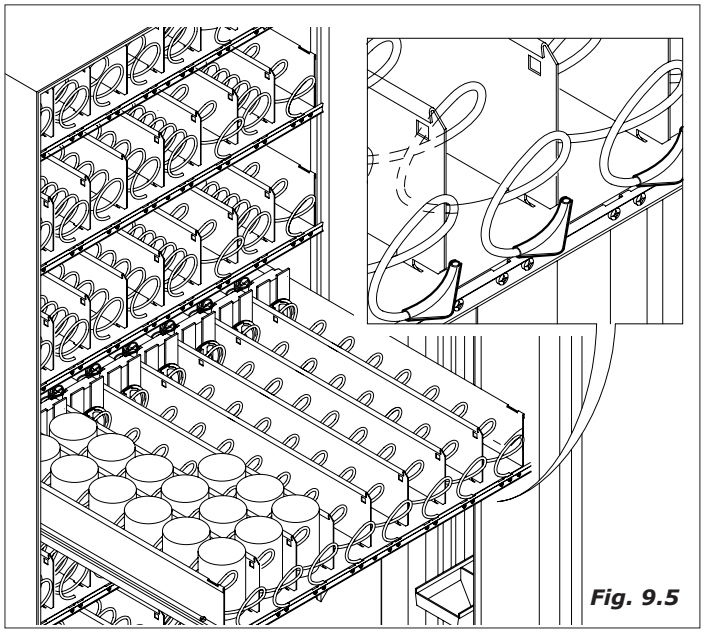


***Fig. 9.5***

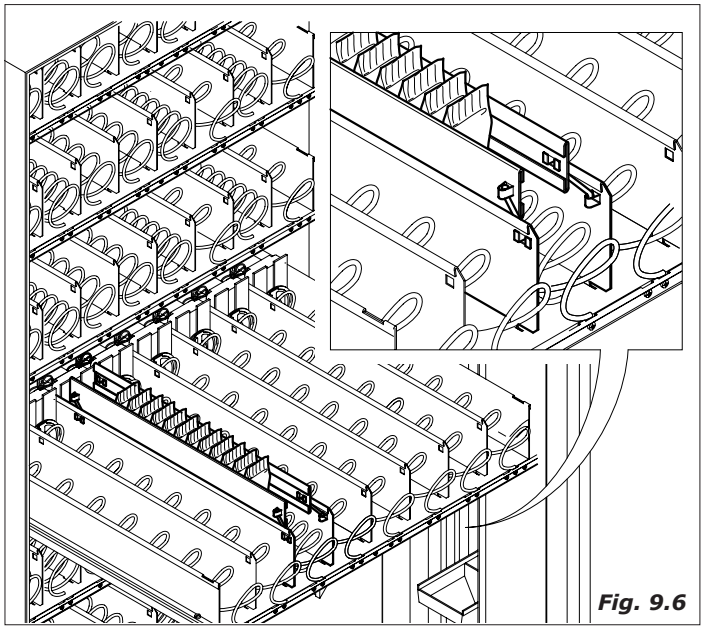


***Fig. 9.6***

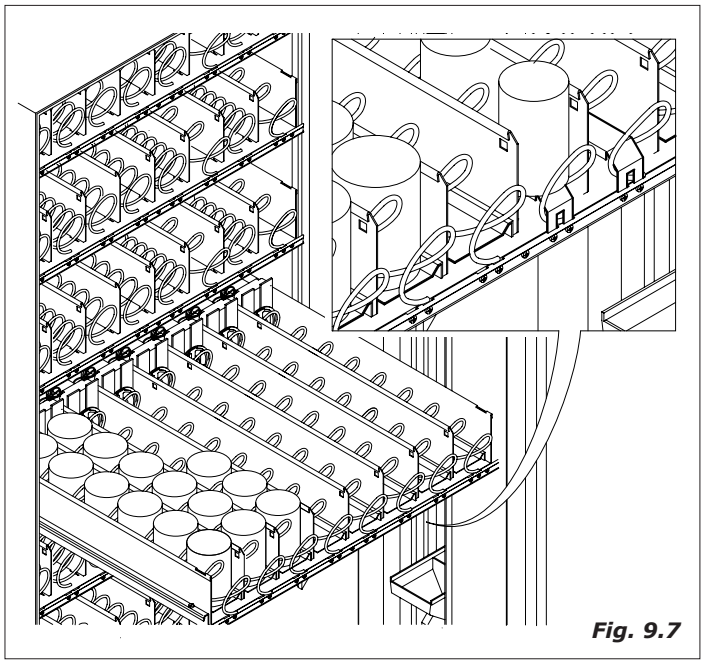


***Fig. 9.7***

### *Sustitución del tubo de neón*

*Antes de comenzar cualquier operación a bordo de la máquina, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.*

***Sustitución tubo***

- Abrir la puerta del distribuidor
- Extraer la protección del tubo *(Fig. 9.8)*
- Sustituir el tubo de neón *(Fig.9.9).*
- Verificar el correcto funcionamiento.

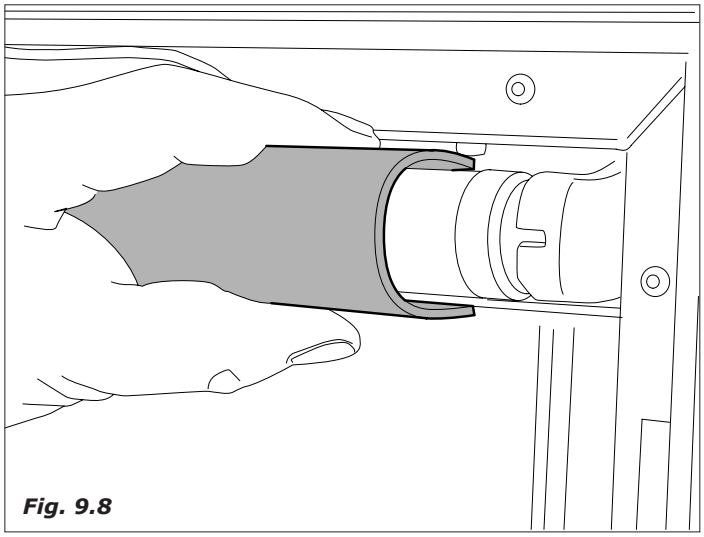


***Fig. 9.8***

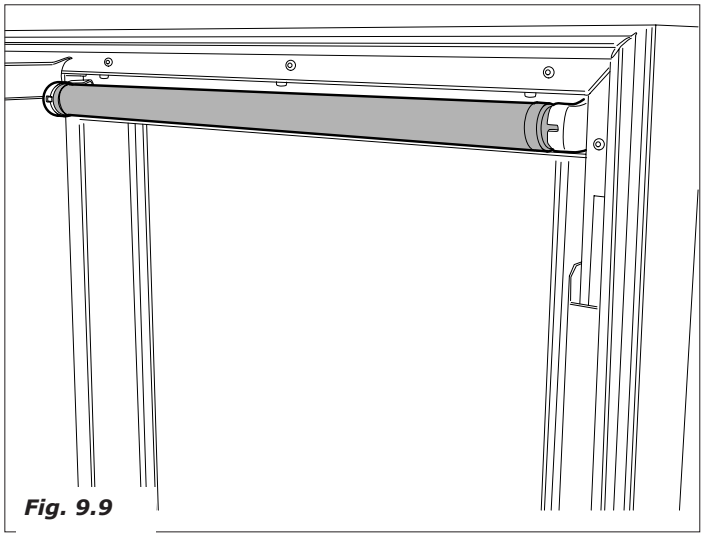


***Fig. 9.9***

### *9.4 Inactividad*

Para una inactividad prolongada del distribuidor es necesario efectuar operaciones preventivas:

– desconectar eléctricamente el distribuidor

– descargar todos los productos de las bandejas *(Fig. 9.10)*

– lavar todas las partes en contacto con alimentos, según las descripciones anteriores

– limpiar con un paño todas las superficies interiores y exteriores del distribuidor automático

– proteger el exterior con un film o bolsa de celofán *(Fig. 9.11)*

– almacenar en locales secos, reparados y con temperaturas no inferiores a 1°C

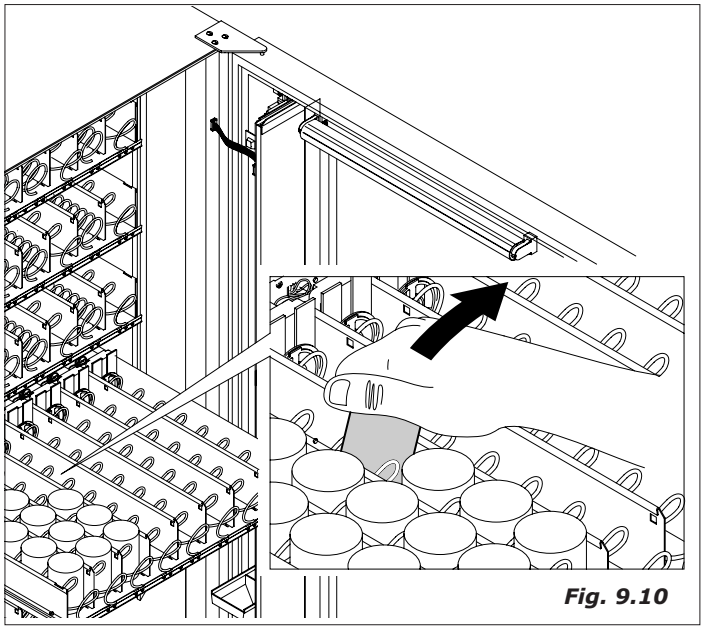


***Fig. 9.10***

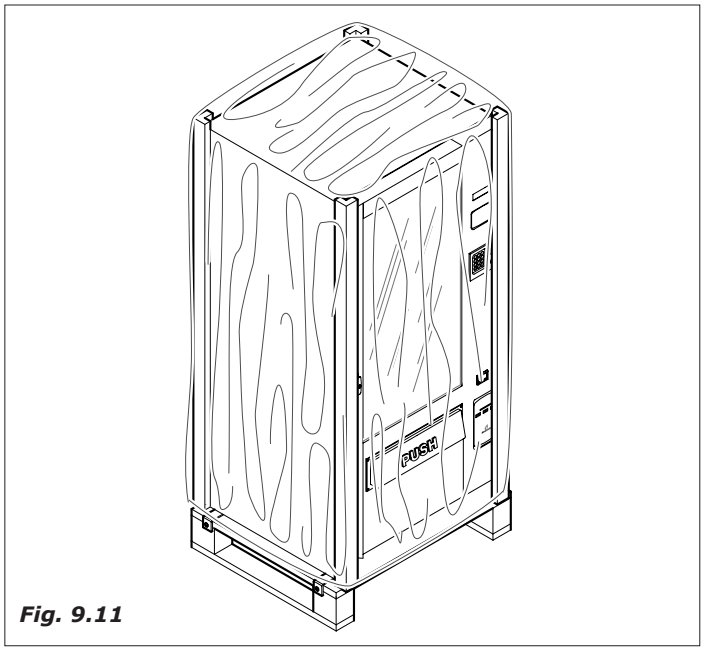



***Fig. 9.11***

# 10.0 COMBINACIÓN CON DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES

## *10.1 Características técnicas del modelo BVM676 slave y BVM676 slave alta (Combinado al modelo BVM951 /BVM971)*

**BVM676 slave**: modelo de 6 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón

COMBINADO: (dos cajones para botellas y/o latas y tres cajones para snack) doble temperatura

SNACK: temperatura única para todos los cajones (posibilidad de utilizar 6 cajones)

| | **BVM676 slave** | **BVM676 slave alta** |
|---|---|---|
| Altura mm | 1630 | 1830 |
| Ancho mm | 700 | 700 |
| Fondo mm | 750 | 750 |
| Peso kg | 200 | 210 |
| Tensión de alimentación | 230 V | |
| Frecuencia de alimentación | Hz. 50 | |
| Potencia (1) | de 0,29 kW à 0,35 kW | |
| Conexión a la red eléctrica | toma SCHUKO | |
| *GRUPO REFRIGERANTE* | | |
| grupo nevera kW | 0,1838 | |
| evaporador | ventilado | |
| Grupo refrigerante (2) | clase N | |
| Gas refrigeante | R134a Peso 240 gr | |
| Tubo de neón | 18 Watt | |

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

(2) Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

| *DIMENSIÓN ESPIRALES* | |
|---|---|
| *Hay disponibles espirales de paso diferente:* | |
| paso 22 mm Ø 68/DX | 07018811 L16 |
| paso 22 mm Ø 80/SX | 07021011 L16 |
| paso 22 mm Ø 80/DX | 07020311 L16 |
| paso 30 mm Ø 68/DX | 07018511 L16 |
| paso 35 mm Ø 68/DX | 07018111 L16 |
| paso 37 mm Ø 80/DX | 07018711 L16 |
| paso 45 mm Ø 68/DX+SX | 07018311 L16 |
| paso 45 mm Ø 68/SX | 07019811 L16 |
| paso 45 mm Ø 80/DX | 07018211 L16 |
| paso 60 mm Ø 68/DX+SX | 07018911 L16 |
| paso 60 mm Ø 68/SX | 07019611 L16 |
| paso 60 mm Ø 80/DX | 07019411 L16 |
| paso 75 mm Ø 68/DX | 07018411 L16 |
| paso 77 mm Ø 68/DX+SX | 07019311 L16 |
| paso 77 mm Ø 68/SX | 07019511 L16 |
| paso 81 mm Ø 80/DX | 07020011 L16 |
| paso 94 mm Ø 68/DX | 07021111 L16 |
| paso 94 mm Ø 68/SX | 07021211 L16 |
| *CAPACIDAD BANDEJAS* | |
| *Variable según el número y el paso de los espirales mismos.* | |

### *10.2 Descrpción de la máquina (Fig.10.1)*

**1** Teclado exterior

**2** Placa de potencia

**3** Cajone productos

**4** Espiral

**5** Grupo alimentación eléctrica

**6** Grupo de frìo

**7** Grupo monedero

**8** Zona de recepción

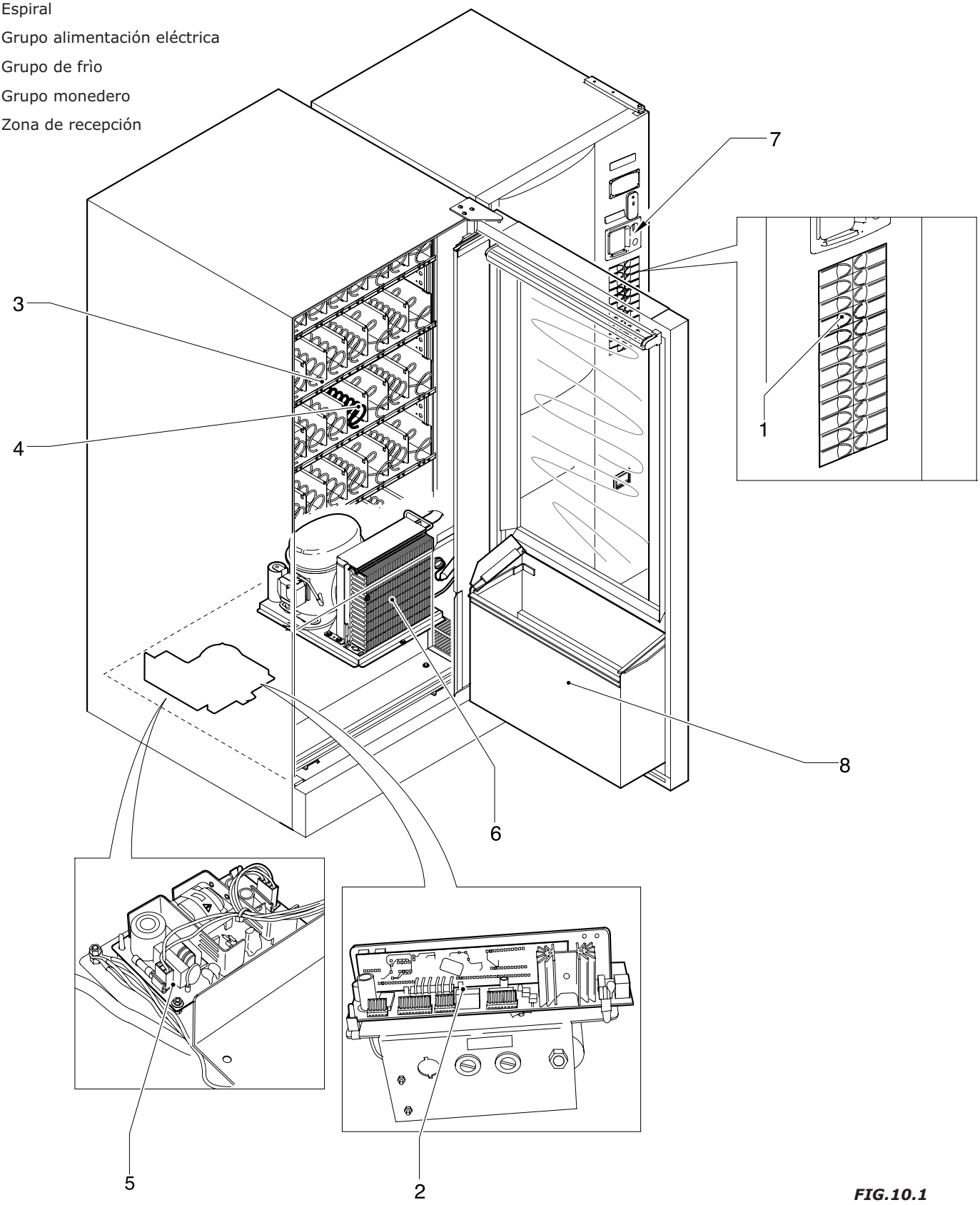


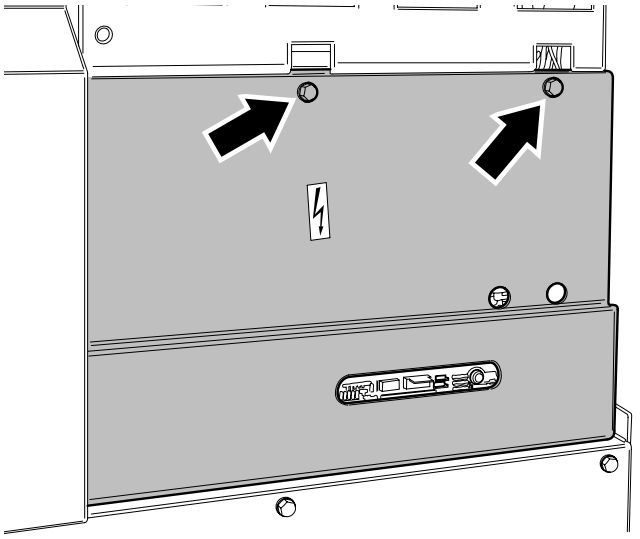

***FIG.10.1***

### *10.3 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. BVM951/BVM971)*

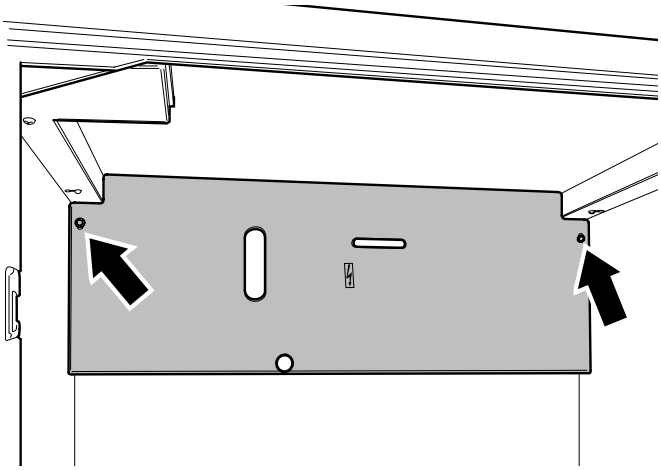
*Antes de comenzar cualquier operación, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.*

- Desmontar el cárter de protección de la placa de potencia en el BVM951 /BVM971 *(Fig. 10.2).*

- Conectar una punta del cable de conexión del conector trasero en la **BVM676 slave** *(Fig. 10.3)* y la otra punta al conector BOARD de la placa BVM951 /BVM971 *(Fig. 10.4)*.



***Mod. BVM 971***



***Mod. BVM 951***

***Fig. 10.2***

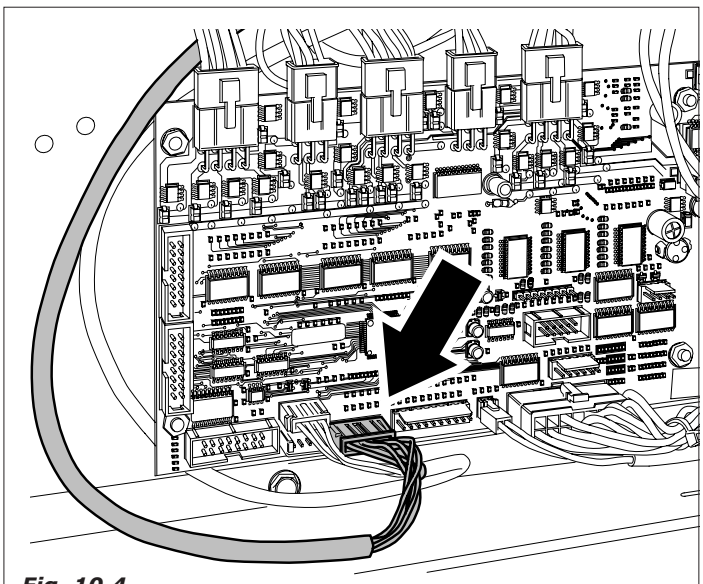


***Fig. 10.4***

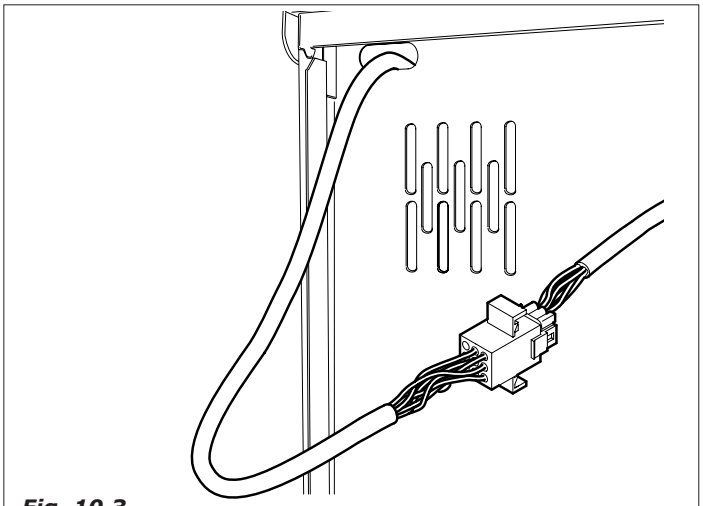


***Fig. 10.3***

- Sustituir el módulo de introducción de las monedas con el correspondiente, provisto de la placa de alojamiento de la botonera **BVM676 slave** *(Fig. 10.5)*.

- Fijar las botoneras utilizando los cuatro pernos roscados predispuestos.

- Extraer entonces el cárter de la tarjeta Master *(Fig. 10.6)* y conectar el cable de la botonera *(Fig. 10.7)*.

- Conectar el correspondiente cable flat a la tarjeta Master de la **BVM676 slave** *(Fig. 10.8)*.

- Poner nuevamente el cárter en posición y programar los productos **BVM676 slave** como se describe en el correspondiente capítulo.

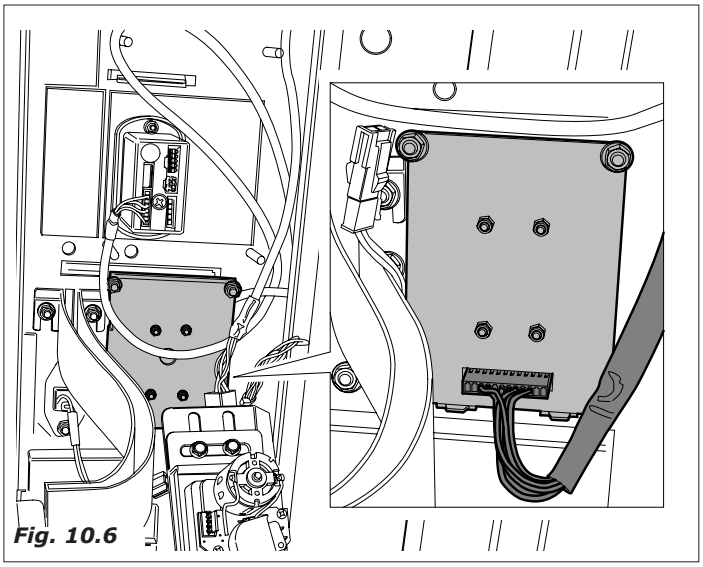
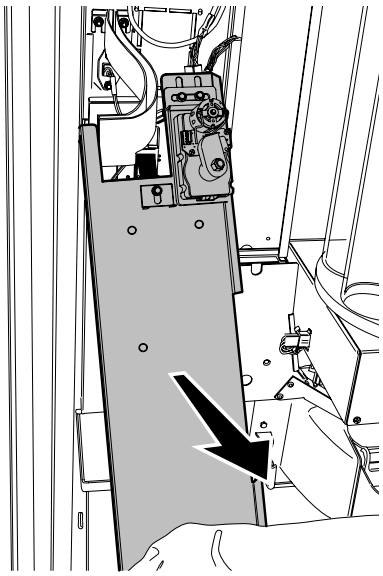


***Fig. 10.6***



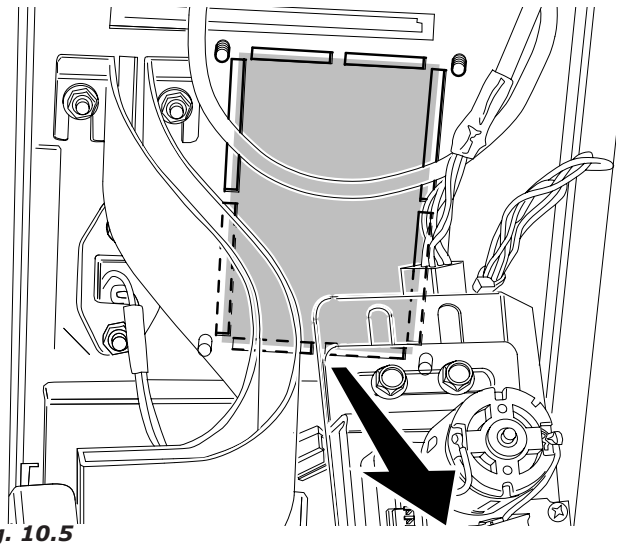


***Fig. 10.5***

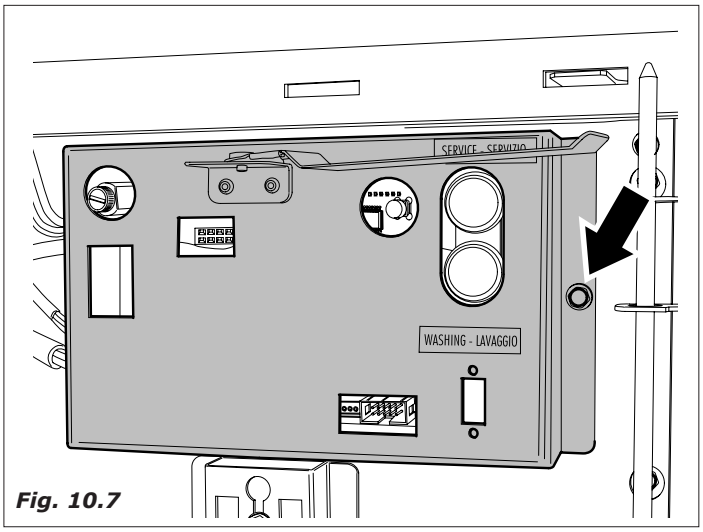



***Fig. 10.7***

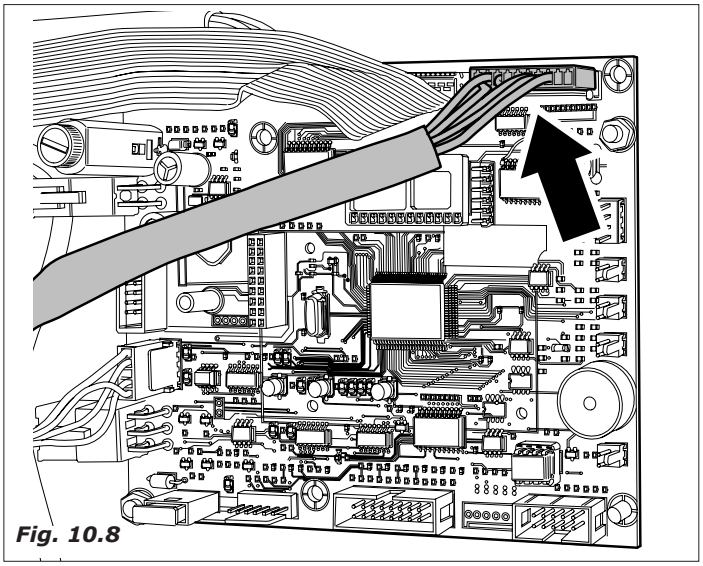


***Fig. 10.8***

### *10.4 Características técnicas del modelo BVM661 slave (Combinado al modelo Polaris)*

**BVM661 slave**: modelo de 4 cajones con un máximo de 6 espirales por cajón

COMBINADO: (n° 2 cajones para snack, n°1 cajón para botellas (PET) de 1/2 litro y n°1 cajón para latas o tetrapak) doble temperatura

SNACK: (n° 5 cajones) temperatura única para todos los cajones.

| | |
|---|---|
| Altura mm | 1050 |
| Ancho mm | 630 |
| Fondo mm | 790 |
| Peso kg | 150 |
| Tensión de alimentación | 230 V |
| Frecuencia de alimentación | Hz. 50 |
| Potencia (1) | de 0,29 kW à 0,35 kW |
| Conexión a la red eléctrica | toma SCHUKO |
| *GRUPO REFRIGERANTE* | |
| grupo nevera kW | 0,1838 |
| evaporador | ventilado |
| Grupo refrigerante (2) | classe N |
| Gas refrigeante | R134a - Peso 220 gr |
| Tubo de neón | da 18 Watt |

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

(2) Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

| | |
|---|---|
| *DIMENSIÓN ESPIRALES* | |
| *Hay disponibles espirales de paso diferente:* | |
| paso 22 mm Ø 68/DX | 07018811 L16 |
| paso 22 mm Ø 80/SX | 07021011 L16 |
| paso 22 mm Ø 80/DX | 07020311 L16 |
| paso 30 mm Ø 68/DX | 07018511 L16 |
| paso 35 mm Ø 68/DX | 07018111 L16 |
| paso 37 mm Ø 80/DX | 07018711 L16 |
| paso 45 mm Ø 68/DX+SX | 07018311 L16 |
| paso 45 mm Ø 68/SX | 07019811 L16 |
| paso 45 mm Ø 80/DX | 07018211 L16 |
| paso 60 mm Ø 68/DX+SX | 07018911 L16 |
| paso 60 mm Ø 68/SX | 07019611 L16 |
| paso 60 mm Ø 80/DX | 07019411 L16 |
| paso 75 mm Ø 68/DX | 07018411 L16 |
| paso 77 mm Ø 68/DX+SX | 07019311 L16 |
| paso 77 mm Ø 68/SX | 07019511 L16 |
| paso 81 mm Ø 80/DX | 07020011 L16 |
| paso 94 mm Ø 68/DX | 07021111 L16 |
| paso 94 mm Ø 68/SX | 07021211 L16 |
| *CAPACIDAD BANDEJAS* | |
| *Variable según el número y el paso de los espirales mismos.* | |

### *10.5 Descrpción de la máquina (Fig.10.9)*

**1** Teclado exterior

**2** Ficha electrónica (MASTER)

**3** Cajone productos

**4** Espiral

**5** Grupo alimentación eléctrica

**6** Grupo de frìo

**7** Grupo monedero

**8** Zona de recepción

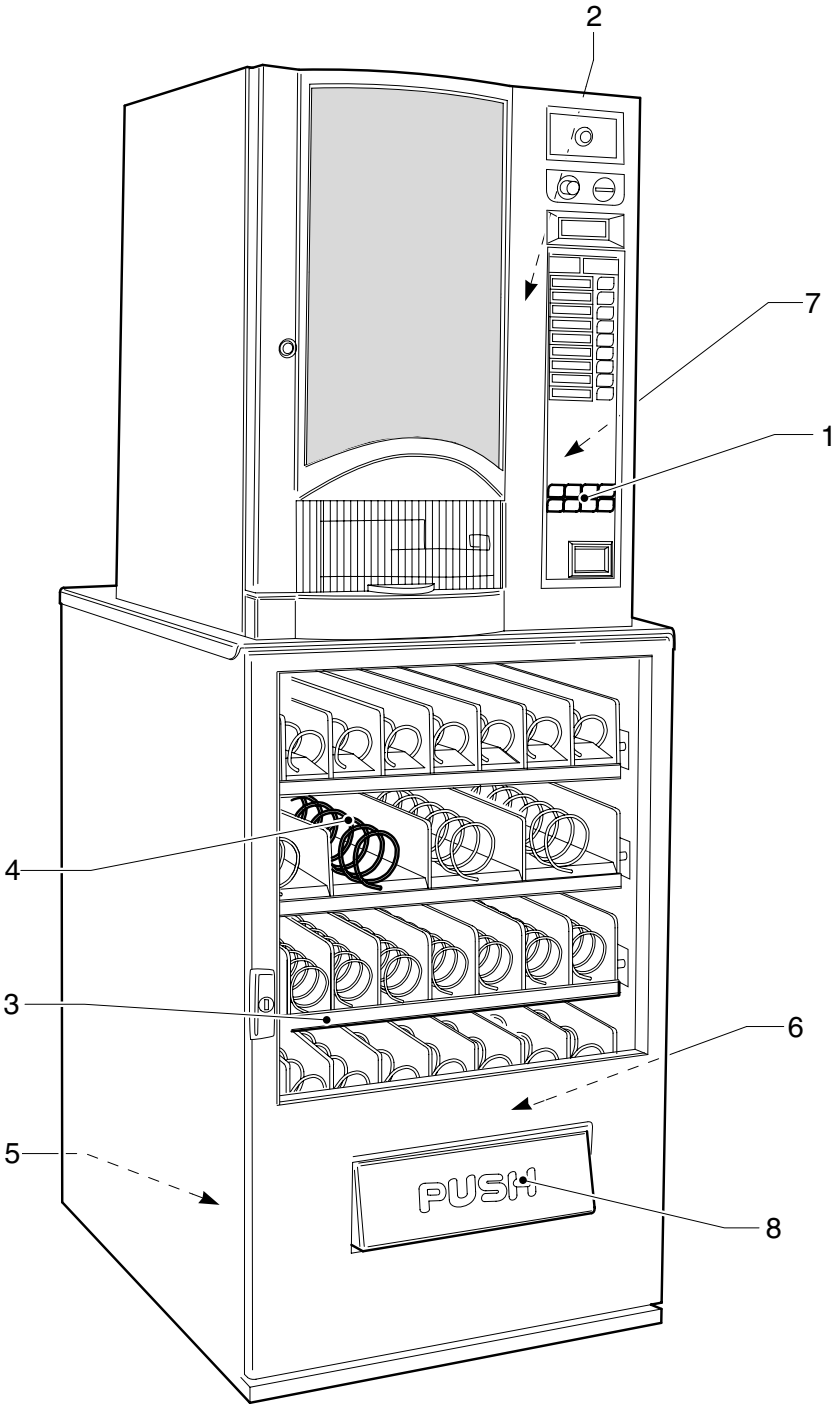



***FIG.10.9***

### *10.6 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. Polaris)*

*Antes de comenzar cualquier operación hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.*

- Extraer el cárter trasero de protección en la Polaris, como se indica en la Fig. 10.10.

- Conectar el cable de conexión del conector trasero en el modelo BVM661 slave *(Fig. 10.11)* y conectarlo al conector BOARD de la placa de potencia Polaris *(Fig. 10.12)*.

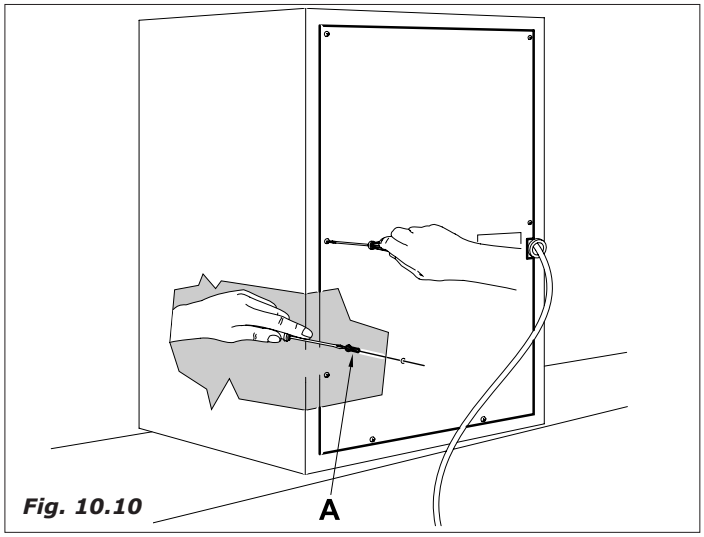



***Fig. 10.10***

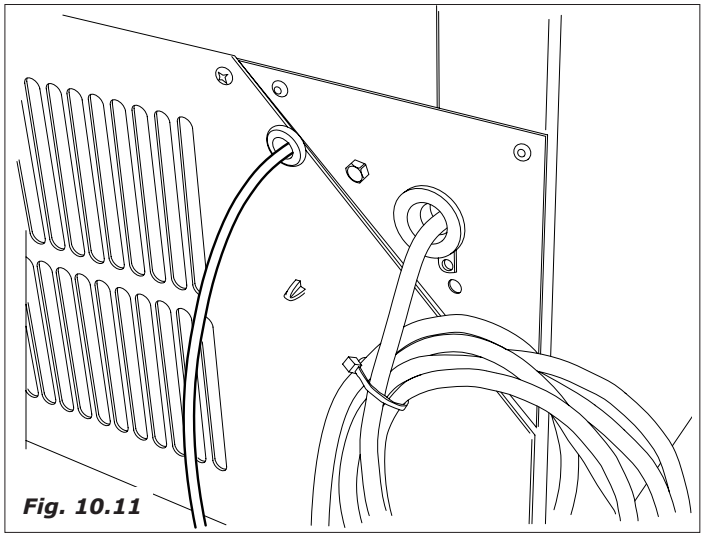


***Fig. 10.11***

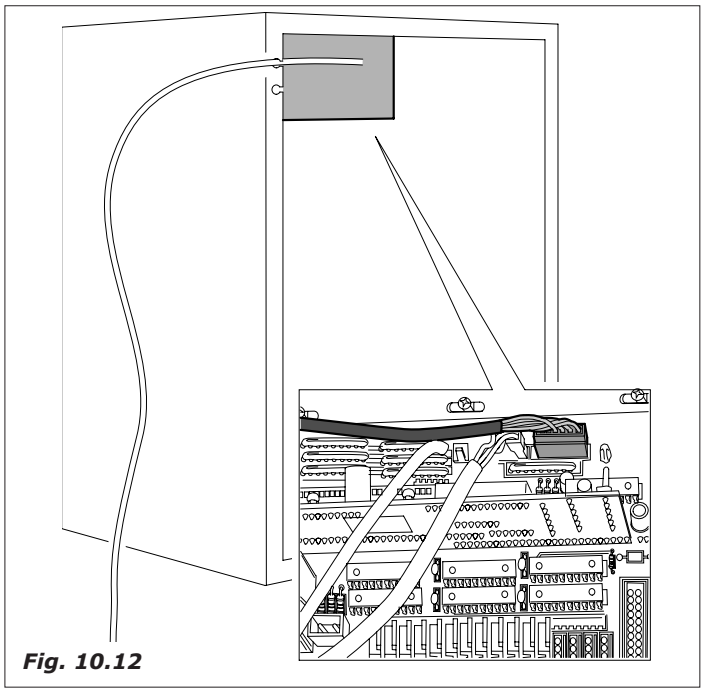


***Fig. 10.12***

- Sustituir el panel del teclado con la correspondiente versión master/slave que incluye la botonera para el comando de la BVM676.

- Abrir entonces el cárter de la tarjeta Master *(Fig. 10.13)* y conectar el cable flat botonera *(Fig. 10.14)*.

- Poner nuevamente el cárter en posición y programar los productos BVM676 como se describe en el correspondiente capítulo.

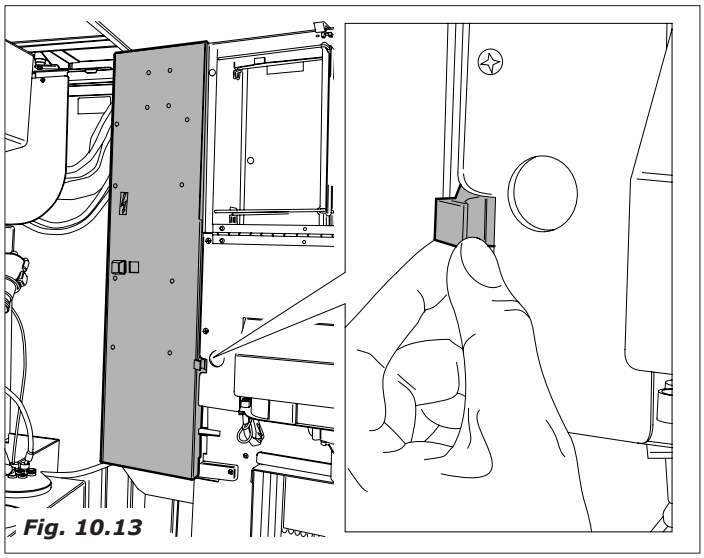


***Fig. 10.13***

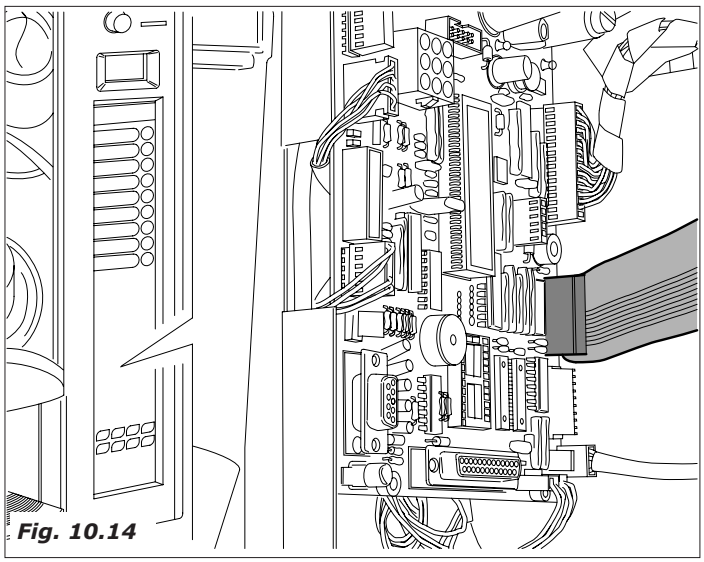


***Fig. 10.14***

## 11.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder al vaciado de los productos como descrito en el párrafo precedente.

Para el desmantelamiento se aconseja desensamblar el distribuidor automático dividiendo las piezas según su naturaleza constructiva (plástico, metal etc.).

Confiar luego a empresas especializadas en el sector las piezas así subdivididas.

Confiar el grupo refrigerante, sin desensamblarlo, a apropiadas empresas autorizadas para la eliminación de la pieza en cuestión.

# 12.0 GUÍA A LAS AVERÍA O ANOMALÍAS MÁS COMUNES

## *12.1 ALARMAS*

Generalmente, la activación de una alarma apaga todas las salidas y bloquea la eventual elaboración en curso. Todas las alarmas pueden eliminarse, eliminando la causa que las ha generado, entrando en Mantenimiento y apretando el pulsador Reset.. En WinBianchi tendrá que existir la posibilidad de transformar una alarma en bloqueante.

### *7.1.1 ALARMAS BLOQUEANTES VISUALIZADAS EN PANTALLA*

Línea 1: Fuera Servicio
Línea 2: Error EEprom — Actúa al detectarse un error en la EEprom. Ejecutando la operación de reset se recargan también los datos de fábrica en la EEprom (sólo si esta alarrma es presente).

Línea 1: Fuera Servicio
Línea 2: Error Monedero — Esta alarma es activa sólo siel monedero Executive o MDB está habilitado. Actúa al verificarse un error en la comunicación entre ficha y monedero o el monedero mismo no se detecta.

- Executive: se preve un retardo de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando la alarma actúa.
- MDB: el retardo es de 10 segundos al encendido, por consiguiente de unos 2 segundos.
- Factor escala: Dicha alarma es activa sólo si el monedero Executive está habilitado (no en Price Holding). Actúa si la división entre uno de los precios programados y la moneda básica cargada en el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se reactiva de forma automática.

Línea 1: Fuera Servicio
Línea 2: Alarma Slave — Actúa si todos los slave conectados con la ficha Master se encuentran en alarma. Por consiguiente no se posibilita ninguna elaboración.

### *12.1.2 ALARMAS VISUALIZADAS EN MANTENIMIENTO*

En mantenimiento se visualizan alarmas y señalizaciones. Las señalizaciones son un tipo particular de alarma que no interrumpe el normal funcionamiento de la máquina. Tanto por lo que se refiere a las alarmas como por las señalizaciones hay otra diferencia entre las memorizadas y las no memorizadas. Las alarmas o señalizaciones memorizadas permanecen incluso si se apaga y vuelve a encender la ficha.

#### 12.1.2.1 Alarmas memorizadas

ECM EEprom error — Se activa al detectarse un error en la EEprom. Ejecutando la operación de reset se recargan también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma es presente).

#### 12.1.2.2 Alarmas no memorizadas

EAJ Factor escala — Esta alarma es activa sólo si el monedero Executive está habilitado (no en Price Holding). Actúa si la división entre uno de los precios programados y la moneda básica cargada en el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se reactiva de forma automática.

ECE Fuera serv — Actúa al interrumpirse la comunicación de la ficha con el Master.

#### 12.1.2.3 Señalizaciones memorizadas

EDM NTC X Slave Y — Actúa si la sonda de temperatura va en corto o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si el NTC está en corto o abierta. Al encendido se preve un retardo de 30 segundos antes de que la alarma actúe.
NTC 1 – Relativo a la ficha de potencia
NTC 2 – Relativo a la expansión 1
Slave Y indica de que D.A. slave hace parte.

EH1A NTC Frío — Actúa si la sonda de temperatura de la cool frigorífico va en corto o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si el NTC está en corto o abierta. Al encendido se preve un retardo de 30 segundos antes de que la alarma actúe.

ECQ Driver — Actúa cuando se detecta una avería en el omnifet de la salida OUT XX (Oxx) en el pin XX (Pxx).

En caso de intervención de la protección de overcurrent de los OMNIFet, la tensión de Gate tiene que leerse después de 50 ms.

### *12.1.3 ALARMAS FICHA DE POTENCIA BVM600*

#### 12.1.3.1 Señalizaciones memorizadas

EJB Sector xx — Actúa al vencimiento del timeout motor del sector xx durante la elaboración.

EJJ Safe BVM600 X — Actúa al superarse la temperatura de seguridad (sólo para el tipo Pan/Can). X indica A,B,C

EDM NTC BVM600X — Actúa si la sonda de temperatura va en corto o el circuito está abierto. Al encendido se preve un retardo de 30 segundos antes del control de la alarma. X indica A,B,C

EJL Sensor X — Actúa si la ficha BVM600 no detecta el sensor de caída producto por 5 segundos. El sensor tiene que estar habilitado y la opción 'Sens. BVM600 Master' tiene que estar 'Off'. Si dicha señalización está activa, la ficha se portará como un sensor deshabilitado. X indica A,B,C